

## Ingrédients pour 12 pers.

| Ingrédient           | Quantité  |
|----------------------|---|
| Feuilles d'oseille   | 100 gr (feuilles)   |
| épinards             | 100 gr  |
| Gousses d'ail        | 2 pcs   |
| Oeufs                | 4 pcs   |
| farine               | 150 gr  |
| Levure chimique      | 1 sachet  |
| Lait                 | 12 cl   |
| Fromage rapé         | 50 gr (ou 50gr de poudre d'amande et un peu de levure maltée) |
| graines de tournesol | 0 Q.S.  |
| Noix de muscade      | 0 Q.S.  |
| Sel, poivre          | 0 Q.S.  |

## Préparation

1. Laver, essorer et hacher grossièrement l'oseille et les épinards. Nettoyer et émincer l'ail.  
\_\_\_\_\_
2. Dans un saladier, mélanger les œufs avec la farine, la levure et le lait.  
\_\_\_\_\_
3. Ajouter le fromage, l'oseille, l'épinard, l'ail et la muscade selon le goût. Saler et poivrer.  
\_\_\_\_\_
4. Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la préparation. Parsemer de quelques graines de tournesol et enfourner à 180°C pour 45 min. Servir tiède ou froid.  
\_\_\_\_\_