

## 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	Q.S.
Noix de muscade	Q.S.
Sel, poivre	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.  
\_\_\_\_\_