

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.
