

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
graines vertes de berce	50 gr
Oeufs	4
farine	200 gr
sucre	200 gr
Beurre	200 gr
Crème	50 ml
Levure	5 gr (ou poudre levante)

Préparation

1. Choisir de belles graines bien charnues de couleur verte, les rincer, les sécher puis les mixer avec la crème.

2. Faire fondre le beurre.

3. Mélanger vigoureusement les œufs et le sucre.

4. Ajouter la farine, la levure, le beurre fondu et la crème contenant les graines de berce (il n'est pas nécessaire de filtrer la crème).

5. Cuire 40 minutes à 180°C.

6. Éventuellement accompagner le cake d'une boule de glace.
