

CAKE AUX GRAINES DE BERCE CUISINE SAUVAGE

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.
