



## Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
graines vertes de berce	50 gr
Oeufs	4
farine	200 gr
sucré	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.

---

