

Le cake à la roquette

préparation : 10 mn

cuisson 30 à 35 mn

ingrédients pour un cake :

150g de farine

3 beaux œufs

1 sachet de levure chimique (on a essayé avec la moitié et le cake n'a pas beaucoup levé.)

1 cuillère à café de sel

une pincée de muscade râpée

100 à 150 g de roquette

100 g d'un brebis demi-sec (ou de comté râpé si on préfère)

50 g de cerneaux de noix

50 g de pistaches non salées

12,5 cl de yaourt de brebis (ou d'un lait non sucré au choix)

8 cl d'huile d'olive

Préchauffer le four à 180° (th6)

bien mélanger farine, les œufs, l'huile, le sel, la levure et la muscade. Ajoutez ensuite le yaourt et le fromage de brebis en petits morceaux. Hachez la roquette, les noix et les pistaches avant de les ajouter au mélange. Si la consistance paraît un peu trop épaisse, on peut rajouter un peu de liquide (lait)

Versez dans un moule à cake graissé ou antiadhésif et cuire au four 30 à 35 mn sur la deuxième. Si on veut obtenir un dessus un peu plus doré, on peut monter le moule sous la sole pendant 5 mn.

Démoulez quand le cake est refroidi.

Il peut se consommer tiède mais est meilleur encore refroidi ou le lendemain.

Robert nous propose de le servir avec un petit coulis de tomates ou une sauce légère aux herbes.

Ce cake peut également se faire avec de jeunes orties hachées, ou un mélange de fanes de radis, feuilles d'épinard et roquette en fonction des récoltes dans votre jardin.