



Cake ail des ours et fromage de chèvre

Ingrédients : pour 1 cake

55 g de feuilles d'ail des ours

50 g de parmesan en poudre

100 g de yaourt de brebis

30 g d'huile d'olive

1/3 de c. à café de sel, poivre, piment d'Espelette 3

œufs

150 g de farine de petit épeautre bise bio

50 g de poudre d'amande

2 c. à café rases de poudre à lever

40 g de graines

130 g de fromage Sainte Maure

Réalisation :

Laver les feuilles d'ail des ours et les laisser tremper 5 minutes dans de l'eau. Si les feuilles sont grosses, enlever la nervure centrale.

Placer les feuilles d'ail des ours, le parmesan, le yaourt, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le piment d'Espelette dans le bol du robot et mixer très finement. Ajouter les œufs entiers et mixer 30 secondes. Verser la préparation dans une jatte et ajouter la farine, la poudre d'amande et la poudre à lever au centre. Bien mélanger sans fouetter. Ajouter les graines et mélanger.

Verser la préparation dans un moule à cake recouvert de papier cuisson

Découper le fromage de chèvre en gros morceaux et les insérer dans le cake de façon régulière.

Égaliser la surface du cake et décorer des quelques graines et feuilles d'ail des ours

Cuire au centre du four à 170° pendant 35 à 40 minutes. Couvrir d'un papier cuisson après 20 minutes