



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Cake Epinards, fromage de chèvre et miel

Ingrédients pour 8 personnes :

200gr d'épinards en branche (frais ou congelé)

150 gr de fromage de chèvre

70 gr de fromage râpé

100ml de lait demi écrémé

4 œufs

120gr de farine

2 c.à soupe de miel liquide

1 sachet de levure

sel poivre

graines sésame ou lin (facultatif)

réalisation :

préchauffer le four à 180° (th6)

dans un saladier mélanger les œufs, la farine, la levure, le lait, le fromage râpé, le miel, un peu de sel, le poivre. Pour obtenir une texture homogène vous pouvez mixer le tout avec un plongeur.

Précuire les épinards ,ajouter les épinards à la préparation précédente et remiser un peu (il faut toujours conserver la vue des épinards). Couper le fromage de chèvre en petit morceaux et l'ajouter dans le saladier re-mixer à nouveau un peu. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Verser dans un moule à cake chemisé d'un papier de cuisson . Parsemer de graines si vous voulez. Enfourner pendant 45 mn.

Se déguste tiède ou froid