

CAKE AUX FÈVES ET AU PESTO BASILIC

Ingrédients pour 8 personnes

- 3 oeufs
- 200 g de farine
- 8g de levure chimique
- 12 cl de lait
- 4 cl d'huile d'olive
- 2 càs de pesto de basilic
- 80 g de gruyère râpé ou parmesan
- 200 g de fèves épluchées et cuites
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Préparation 30 min - Cuisson : 50 min

- Préchauffer le four à 180°C (th 6)
- Cuire les fèves 10 mn dans l' eau bouillante salée
- Dans un saladier, fouetter les oeufs avec la farine et la levure
- Ajouter le lait, l'huile, le pesto et le gruyère râpé ou parmesan
- Saler et poivrer
- Incorporer les fèves à la pâte et la verser dans un moule à cake beurré et fariné
- Enfourner environ 50 min
- Laisser refroidir avant de démouler et de couper
- Servir en cubes à l'apéritif, en entrée sur une salade verte, en accompagnement d'une viande ou d'un poisson froid