

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

CAKE RICOTTA AUX HERBES FRAICHES

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 250 g de ricotta
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- 75 g de gruyère râpé
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet de basilic
- Sel, poivre du moulin



Préparation :

Faire préchauffer le four à 180° (thermostat 6). Trier, laver et hacher au couteau toutes les herbes. Il en faut beaucoup pour que le cake soit bien parfumé.

Dans un saladier (ou un robot ménager, et même le Thermomix), battre au fouet les oeufs entiers avec le sel et le poivre.

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

Ajouter la farine et la levure, puis incorporer doucement l'huile, le lait, la ricotta émiettée et le gruyère râpé

Mélanger les herbes hachées à la pâte doucement pour ne pas les broyer.

Beurrer et fariner un moule à cake (étape inutile si on utilise un moule silicone) et verser la préparation. Faire cuire au four pendant 45 à 50 min (la lame d'un couteau plantée dans le cake doit en ressortir propre).

