



Haricots verts • Carottes en rondelles • Petits pois • Flageolets • Jardinière de trois légumes • Tomates



Cake aux haricots verts, feta, pignons et olives noires



Pour 1 cake

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 50 minutes

Ingrédients :

- 1 boîte de haricots verts d'aucy bio
- 200 g de feta
- 180 g de farine
- 1 cuillerée à café de levure
- 3 œufs
- 100 g d'emmental râpé
- 60 g d'olives noires à la grecque dénoyautées
- 40 g de pignons de pin
- 10 cl de lait
- 10 cl de beurre fondu
- Sel, poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Beurrez et farinez un moule à cake.

Egouttez les haricots verts et placez-les sur une feuille de papier absorbant.

Détaillez la feta en cube, réservez. Tamisez la farine avec la levure.

Dans un saladier fouettez les œufs avec le lait et le beurre fondu, salez légèrement et poivrez.

Ajoutez l'emmental, les haricots verts, la feta, les olives et les pignons.

Incorporez la farine sans trop travailler la pâte et versez dans le moule.

Parsemez le cake de quelques olives noires et de quelques pignons.

Enfournez à 180° pendant 20 minutes puis baissez le thermostat à 160°C et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.

Conseil gourmand :

Une recette idéale pour l'apéritif, mais aussi en pique nique ou en brunch avec quelques tranches de pancetta grillée.

Florence Edelmarm, 2012

