

Cake endives, carottes et noix

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 endive
- 100 g de carottes râpées
- 50 g de noix concassées
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- 30 g de sucre en poudre
- sel, poivre



Préchauffez le four à 180° (th 6)

Mélangez la farine avec la levure

Battez les œufs entiers dans un saladier

Ajoutez le lait, l'huile, le sucre, du sel et du poivre

Mélangez soigneusement

Ajoutez le mélange de farine et de levure

Mélangez puis ajoutez les carottes râpées, l'endive émincée et les noix concassées

Versez la préparation dans un moule à cake tapissé de papier cuisson

Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 1 h

Laissez refroidir le cake avant de le démouler et de le trancher

Servez-le découpé en tranches ou en cubes