

Cake aux orties et à la mimolette



Ingrédients : 3 oeufs, 150 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 10 cl d'huile de tournesol, 13 cl de lait, 100 g de gruyère râpé, sel et poivre, 200 g de mimolette (ou gouda, 1 grosse poignée d'orties

Mélanger les oeufs et la farine.

Incorporer l'huile petit à petit, et ensuite le lait tiédi.

Ajouter le gruyère, saler, poivrer et mélanger.

Effeuillez et lavez les feuilles d'orties (choisir les feuilles les plus tendres : celles qui se situent en haut de la tige).

Couper la mimolette en petits dés, puis incorporer ces deux ingrédients à la préparation de base.

Verser dans un moule à cake en silicone et mettre au four à 180° C pendant 45 minutes.

Bon à savoir : les feuilles d'orties ne piquent plus lorsqu'elles sont plongées dans l'eau... Ouf !!!