CAKE AUX CAROTTES ET FANES DE CAROTTES ET FETA

INGRÉDIENTS

- 4 carottes et leurs fanes
- 3 œufs
- 1 verre d'huile d'olive
- 150g de farine + 1 sachet de levure
- 100g de feta
- 1 yaourt nature
- 30g de comté râpé

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Epluchez et coupez les carottes en petits dés

Ne gardez que les pluches des fanes et mettre les tiges au compost

Émincez légèrement les pluches pour ne pas avoir de gros morceaux dans le cake

Coupez la feta en dés

Battre les œufs, avec le yaourt et l'huile

Ajoutez la farine, la levure et le comté

Mélangez avec les carottes, les fanes et la feta

Cuire dans un moule à cake, 40mn à 180°

Délicieux chaud avec une salade verte ou froid à l'apéritif