

LE GÂTEAU SUCRÉ AUX EPINARDS

INGRÉDIENTS

- 200 gr d'épinards égouttés
- 4 œufs
- Sucre en poudre 200gr
- Farine 200gr
- Huile 12cl
- 1 sachet levure
- Beurre pour le moule
- Chantilly 200gr

Crème pâtissière (ou toute faite en briquette).

- 3 jaunes d'œufs
- 25 cl lait
- 1 gousse de vanille
- 1 -cà-s maïzena
- 2 c-à-s sucre

PRÉPARATION

·Préchauffez le four à 180° (th.6). Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne très blanc
Ajoutez les épinards et mélangez
Ajoutez la farine, la levure et l'huile et mélangez 3 minutes
Versez dans un moule beurré et faites cuire 35mns au four
Laissez refroidir, puis démoulez le gâteau.
Coupez-le en deux dans l'épaisseur, de façon à avoir deux disques, et prélevez un peu de pâte cuite dans chaque moitié en grattant à la fourchette. Émiettez cette pâte sur une assiette et réservez.

Pour la crème pâtissière, faites bouillir dans une casserole le lait avec la vanille.
Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis incorporez la maïzena.
Ajoutez le lait bouillant petit à petit dans le saladier en fouettant. Versez le dans la casserole et faites épaissir à feu doux en remuant. Puis laissez refroidir
Étalez la crème pâtissière sur une moitié de gâteau. Déposer l'autre moitié par-dessus.
Recouvrez de crème Chantilly.
Parsemez de miettes de gâteau ou de quelques fruits rouges, et placez au moins 4H au réfrigérateur.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 35MN

TEMPS DE REPOS : 4H