

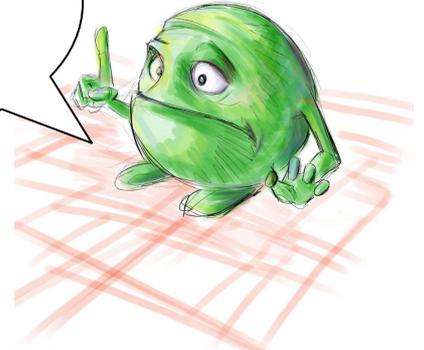


Le cake aux petits pois

Les ingrédients :

- 180 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl de lait de soja
- 10 cl d'huile de noisette
- 100 g de parmesan râpé
- 50 g de chèvre frais
- 150 g de petits pois écosés
- Coriandre et de persil plat hâchés
- 2 c.s de graines de sésame noir
- 1 sachet de poudre à lever
- Sel de guérande
- Poivre

Personnellement,
j' préfère rester
sous le matelas
de la princesse !



Les ustensiles :

- Une poêle
- Un saladier
- Une cuillère
- Un fouet
- Un moule à cake

Le déroulement :

1. Préchauffer le four th.6
2. Faire griller à sec les graines de sésame dans une poêle.
3. Battre les œufs, avec l'huile, le lait.
4. Ajouter la farine, les fromages, le sésame, les herbes et les petits pois.
5. Saler et poivrer.
6. Incorporer délicatement la poudre à lever.
7. Verser dans un moule à cake et enfourner pendant 50 min.
8. Laisser tiédir avant de démouler et déguster.