



## Mini-cake aux fanes de radis



*C'est le retour des radis dans le panier bio , j'ai toujours une belle botte bien fraîche et il serait dommage de jeter les fanes. Je les utilisais en soupe, jusqu'à ce que je tombe sur une recette de cake salé sur le blog de [Virginie](#). C'est une idée simple et originale qui permet de recycler les feuilles (et même les tiges si on suit à la lettre la recette de Virginie).*

### Ingrédients (pour un 6 mini-cakes) :

- 150 g de farine T 65
- 3 oeufs
- 1 botte de radis (avec des fanes fraîches)
- 125 ml de lait
- 40 ml d'huile
- 2 tranches de jambon (des lardons dans la recette originale)
- 1 oignon
- 40 g d'emmental râpé
- 1 pincée de levure chimique
- sel et poivre

### Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Peler l'oignon, l'émincer en petits dés. Equeuter les radis, séparer les feuilles des tiges. Laver les feuilles à grande eau pour enlever toute la terre. Les hacher grossièrement.

Faire chauffer une cuil d'huile dans une petite poêle, y faire fondre l'oignon puis ajouter les feuilles de radis. Laisser cuire quelques minutes puis stopper le feu et laisser refroidir.

Emincer le jambon en fines lanières.

Fouetter les oeufs, ajouter la farine mélangée à la levure. Verser l'huile et le lait en mélangeant au fur et à mesure. Ajouter les légumes, le fromage râpé et le jambon. Saler et poivrer.

Répartir la pâte dans des moules à cake individuels en silicone.

Enfourner et laisser cuire 20 min environ, selon la taille des moules (45 min pour un moule de grande taille). Laisser tiédir et démouler sur une grille à pâtisserie.

Déguster froid.

*Le 04 Mai 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/05/04/index.html>*