

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

CAKE AUX ENDIVES ET AUX NOISETTES

Ingrédients :

3 2 endives

125g de farine

1 paquet de levure chimique

4 3 oeufs

~~20g~~ 10g de beurre

100g de ~~comté~~ emmental râpé

~~1 càs~~ 1,5 càs de moutarde (au piment d'Espelette pour moi)

40g de noisettes

sel, poivre



Préparation :

Coupez les endives en tronçons. Ne pas garder les tronçons les plus durs.

Les faire revenir dans une poêle avec le beurre. Laisser cuire les endives pendant 25 min.

Laisser refroidir.

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

Préchauffer votre four à 180°C.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger la farine, la levure. Ajouter les oeufs, la moutarde, le comté coupé en petits cubes. Saler, poivrer.

Mélanger le tout.

Ajouter les endives et les noisettes concassées. Mélanger.

Verser la pâte dans le moule à cake beurré et fariné.

Mettre au four pendant 35 min.