La recette. Cake à l’ail des ours

Si vous avez de l’ail des ours dans votre jardin, c’est le moment d’en profiter avec cette délicieuse recette !

Ingrédients :

- 175 g de farine
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 3 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de gruyère râpé ou de parmesan
- 70 g de feuilles d’ail des ours
- Sel et Poivre

Dans un saladier battre les œufs avec le lait et l’huile d’olive. Ajouter la farine avec la levure et mélanger. Ciseler les feuilles d’ail des ours et incorporer les ainsi que le fromage. Saler et poivrer. Verser la préparation dans un moule à cake.

Enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 minutes.