

Cake moelleux aux épinards et feta, graines citrouille et tournesol, salade de carottes râpées |

Recette pour 12 tapas

Description

Un cake qui vous accompagnera tout au long de vos soirées dînatoires à la maison. La fraîcheur d'une salade de carotte, accompagnera très bien ce cake.

L'astuce du chef

**Important de laisser reposer le moule avant de l'enfourner, cela permet à la poudre à pâte d'entrer en action et faciliter son travail lors de la cuisson.

***Une bonne salade de carottes râpées et raisin sec accompagnera très bien la tranche de cake épinard et Feta.

Ingrédients

Cake

- 175 Gr Farine
- 2 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 2 Pincée(s) Sel
- 3 Pincée(s) Piment d'espelette
- 1 Unité(s) Oeuf
- 100 Ml Huile d'olive
- 125 Ml Lait
- 210 Gr Fromage gruyère
- 75 Gr Fromage feta
- 2 Tasse(s) Bébés épinards
- 0.50 Unité(s) Oignon vert
- 0.50 Poignée(s) Graines de citrouille

- Sel et poivre

Salade de carotte

- 500 Gr Carotte
- 2 Cuil. à soupe Raisins blonds
- 2 Cuil. à soupe Vinaigrette maison

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Tamisez la farine avec la poudre à pâte.

Ciselez grossièrement les bébés épinards.

Râpez le fromage, émiettez la Feta.

Ciselez en biseau l'oignon vert (sifflets).

Si vous travaillez avec un moule de 20 x 20 cm (8 x 8 po), le beurrer et le fariner (chemiser).

Avec des moules individuels, cela n'est pas nécessaire.

***Carottes râpées (robot coupe ou râpe à fromage), plongez des raisin secs dans une eau tiède durant 15mn.

Cake

Ajoutez à la farine, le sel et le piment d'espelette (il va jouer le rôle du poivre).

Dans un bol, battez les oeufs avec l'huile et le lait à l'aide d'un fouet.

Ajoutez le mélange de farine, le fromage, la Feta, les épinards et les oignons verts, continuez le mélange délicatement avec une spatule en plastique.

Une fois le mélange homogène, le verser dans les moules (210gr env. pour les moules individuel) pour le moule traditionnel, remplir au 3/4. Parsemez dessus les graines de citrouille et de tournesol.

Cuisson

**Laissez les moules remplis sur le comptoir 10 mn avant de les enfourner.

Idéalement, si cela est possible, enfournez le moule directement sur la grille du four, cela facilitera la cuisson. (vous évitez l'épaisseur supplémentaire d'une plaque de cuisson).

Comptez 20/25 mn environ pour les moules individuel, 35/40 minutes pour les gros moules.

Laissez refroidir dans le moule.

Salade de carotte

Préparez votre vinaigrette maison, égouttez bien les raisins blonds.

Mélangez les carottes râpées avec les raisns, ajoutez la vinaigrette, assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Bon appétit!