

Cake aux fanes de radis

INGRÉDIENTS :

- les fanes d'une botte de radis
 - 1 oignon
 - 3 œufs
 - 200 g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
 - 10 cl d'huile d'olive
 - 10 cl de crème fraîche
 - sel, poivre
-



1.

Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Lavez les fanes de radis puis essuyez-les dans du papier absorbant. Coupez les fanes de radis finement et réservez. Épluchez l'oignon puis émincez-le finement. Réservez.

2.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure chimique ensemble. Dans un autre saladier, fouettez les œufs entiers puis ajoutez l'huile d'olive et la crème fraîche. Salez, poivrez à votre goût. Mélangez à nouveau. Ajoutez alors le mélange farine/levure à ce saladier puis mélangez votre pâte à cake pour éviter les grumeaux. Incorporez alors les fanes de radis coupées et l'oignon émincé. Mélangez l'appareil à cake jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

• 3.

Dans un moule à cake préalablement beurré et fariné, versez la pâte à cake puis enfournez et laissez cuire 35 min à 180°C (th.6). Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, si celle-ci ressort sèche, votre cake est cuit. Sortez-le et placez-le sur une grille quelques minutes avant de servir.