

Cake carottes-olives



Ingrédients :

4 carottes râpées gros
1 oignon râpé, en même temps que les carottes
100 g d'olives vertes dénoyautées coupées en deux
180 g de farine bise
3 œufs
½ sachets de poudre à lever (ou 1 sachet de levure chimique)
10 cl d'huile d'olive
10 cl de lait de soja
1 c à s de thym
Fleur de sel, poivre

Préchauffez votre four à 180C

Dans une jatte, mélangez la farine, la poudre à lever, la fleur de sel et le poivre

Dans un autre saladier, mélangez les œufs, l'huile et le lait. Puis versez sur la farine tout en remuant.

Ajoutez les carottes, l'oignon, les olives, le thym.

Versez dans un moule à cake et faites cuire environ 30 min.

Astuces :

Inventez la garniture de vos rêves à l'aide des légumes du panier : à la place des carottes et des olives, faites revenir une courgette et un oignon frais, rajoutez des dès de fromage de brebis à la préparation !

Utilisez les restes du frigo, un fond de boîte de maïs, une ou deux tomates, du gruyère...