

Cake Super Green !



Couleur originale et appétissante...et quel parfum !

Ingrédients :

4 branches de céleri entières (avec les feuilles)
1 oignon
1 gousse d'ail
180g de farine bise (ou 80g complète et 100g blanche)
3 œufs
½ sachets de poudre à lever bio (ou 1 sachet de levure chimique)
10 cl d'huile d'olive
10 cl de lait (ici, j'ai utilisé du lait d'avoine)
Sel, poivre

Préchauffez votre four à 180C

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

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

Mixez le céleri avec l'oignon, l'ail et le lait, du sel et beaucoup de poivre !

Ajoutez la purée verte à la préparation.

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

Astuces :

C'est une excellente base pour vos toasts à l'apéro. Laissez refroidir, **coupez en tranches et parsemez de dés de tomates, de copeaux de parmesan et de thym.**

Ou, pour une autre saveur, recouvrez de **dés de tomates mélangés avec des raisins secs**, puis **parsemez d'amandes effilées grillées et de coriandre fraîche.**

Vous pouvez également associer ces différents ingrédients directement dans la préparation du cake !