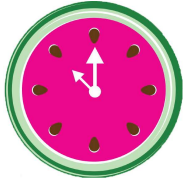
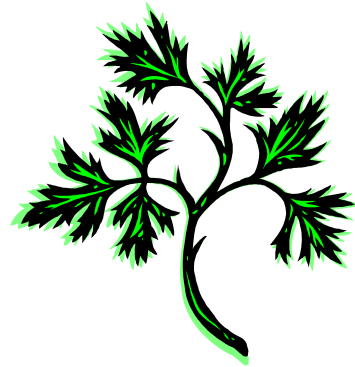


# Cake vert



50 min



Pour 4 personnes :

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de ciboulette
- Sel, poivre

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).

Mixer le persil avec le basilic et la ciboulette.

Dans un saladier, mélanger les herbes mixées avec les œufs, la farine, la levure chimique, le lait, le sel et le poivre.

Verser cette préparation dans un moule à cake beurré.

Cuire le cake au four pendant 45 minutes.

Servir tiède ou froid et déguster.