

Cake aux petits pois, asperges et chèvre

DÉLICIEUX

Ideal pour l'apéritif

Humm !



Végétarien

EXQUIS



Cake aux
petits pois,
asperges
et chèvre

Préparez les petits pois : écossez-les et faites-les cuire 5 minutes dans de l'eau salée. Épluchez les asperges et coupez la tête. Faites cuire les queues d'asperges 10 minutes dans de l'eau salée, puis ajoutez les têtes et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Égouttez-les. Hâchez finement l'échalote et l'estragon. Dans un saladier, mélanger la farine, une pincée de sel et de poivre, ajoutez les oeufs préalablement battus. Ajoutez le beurre fondu, l'échalote et l'estragon. Ajoutez les petits pois, les queues d'asperges découpées en petits morceaux et le chèvre découpé en morceaux. Versez la préparation dans un moule à cake et incorporez sur le dessus de la pâte les têtes d'asperges et les recouvrir. Enfournez 20 minutes au four à 180°C.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

125gr de farine
90gr de beurre
2 oeufs
100gr de petits pois
6 asperges vertes
100gr de chèvre frais
Estragon
1 échalote
Sel
Poivre

