



Cake tout vert au pesto d'épinards

Ingrédients pour 1 cake de 6 personnes

- 200 gr de farine blanche
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs entiers
- 100 gr d'Emmenthal râpé
- 100 gr de copeaux de parmesan
- 1 petite courgette bio
- 200 gr d'épinards frais
- 2 gousses d'ail
- 25 gr de beurre
- 20 cl d'huile d'olive
- 50 gr de pignons de pin
- 50 gr de graines de chanvre
- Sel
- Poivre

La préparation

1. Enlevez les côtes des feuilles d'épinards et rincez-les ;
2. Hachez-les avec les pignons de pin – réservez-en 1 poignée pour la pâte -, l'ail, les graines de chanvre et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez ;
3. Râper la courgette avec la peau puis pressez le résultat pour en

extraire le plus d'eau possible ;

4. Mélangez la farine avec les œufs, la levure et le beurre. Ajoutez les copeaux de parmesan et la chair de courgette. Mélangez le tout à la main.
5. Incorporez ensuite le pesto d'épinard petit à petit pour bien l'intégrer, une poignée de pignons de pin entiers et l'Emmenthal râpé ;
6. Versez l'appareil dans un moule à cake assez grand pour n'être rempli qu'à moitié et enfournez 1 heure à 160°.

Le dressage

Servez le cake tiède ou froid en tranches et garnissez avec quelques feuilles d'épinard.

Bon appétit