

Cake aux fanes de carottes

Ingrédients :

- les fanes d'une botte de carottes
- 200 g de farine
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure
- 5 cl d'huile
- 40 g d'Emmental râpé



Réalisation :

- Préchauffer votre four à 180°C
- Laver et égoutter les fanes de carottes
- Les mixer avec l'huile
- Mélanger la farine avec la levure, les œufs et le lait
- Ajouter les fanes de carottes mixées et l'Emmental râpé et mélanger
- Verser la préparation dans un moule à cake fariné
- Enfourner pour 50 minutes