

Cake aux herbes

Ingrédients

- **170g** Farine
- **1sachet** Levure
- **3** Oeufs
- **1** Petit bouquet de persil
- **15** Brins de ciboulette
- **15** Feuilles de basilic
- **50g** Parmesan
- **10cl** Lait
- **5cl** Vin blanc
- **8cl** Huile
- Sel
- Poivre

Étapes de préparation

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Rincez et ciselez les herbes. Versez la farine dans un saladier et mélangez avec la levure.

Faites un puits au centre puis incorporez les œufs entiers, le lait, le vin blanc et l'huile et mélangez bien pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez le parmesan râpé et les herbes ciselées, salez et poivrez.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez. Laissez cuire environ 35 min puis servez tiède ou froid.

