

## CAKE AUX FANES DE CAROTTES



15'



35' à 40'

## Ingrédients



6-8

### Pour la pâte :

- 1 yaourt nature
- 3 œufs
- 2 pots de farine complète
- ¾ de pot d'huile d'olive
- ½ sachet de levure
- 50g de gruyère râpé

### Garniture :

- 40g de fanes de carottes (une petite botte)
- 60g de carottes
- ½ oignon
- 150g de féta
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

## Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Videz le yaourt dans un saladier (le pot servira de doseur).
- Mélangez le yaourt, les œufs, la farine, la levure jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Ajoutez l'huile et le gruyère râpé.
- Lavez les fanes et enlevez les tiges.
- Emincez l'oignon et râpez la carotte.
- Faites revenir l'oignon et les fanes dans l'huile d'olive jusqu'à ce que les fanes soient tendres.
- Ajoutez ce mélange dans la pâte avec la carotte râpée et la féta coupée en dés.
- Versez la pâte dans un moule beurré et fariné.
- Enfournez 35 à 40 minutes.
- Servez en apéritif ou en entrée, chaud ou froid.

