

Atelier de cuisine végétarienne



PETITS GATEAUX AUX HERBES



Préparation : 15' à 25'

Cuisson : 30'

Matériel : saladier + moules individuels ou moule à cake

Ingrédients pour 4 personnes :

- ½ bouquet de persil
- ½ bouquet de coriandre
- Quelques brins de thym frais
- 2 œufs
- 50 ml d'huile d'olive
- 250 gr de farine d'épeautre
- 1 sachet de poudre à lever
- 50 gr de fromage de chèvre
- Set et poivre

Préparation :

- Laver et hacher finement les herbes. Dans un saladier, battre les œufs avec l'huile d'olive. Saler, poivrer généreusement et ajouter les herbes. Mélanger. Ajouter ensuite la farine et la poudre à lever. Mélanger à nouveau.
- Couper le fromage en morceaux puis les incorporer au mélange
- Huiler les moules individuels ou le moule à cake pour y déposer la préparation
- Enfourner dans un four chaud thermostat 5 (150°) pendant 25' à 30'