

Cake au chou kale, feta et cacahuètes

Ingrédients

- 150g de chou kale (cru)
- 180g de farine
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 12cl de lait
- 8cl d'huile d'olive
- 100g de fêta
- Sel, poivre
- 20g de cacahuètes + topping

Instructions

Préchauffez le four à 180 degrés.

Commencez par rincer les feuilles de chou kale. Puis retirez la partie centrale. Découpez les feuilles grossièrement puis faites-les cuire au cuiseur vapeur pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, mélangez les autres ingrédients et ajoutez le chou cuit. Versez la pâte dans un moule à cake, chemisé ou recouvert d'une feuille de papier sulfurisé si besoin. Ajoutez quelques cacahuètes en topping et enfournez pour environ 45 minutes.

Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau qui doit ressortir sèche. Puis laissez refroidir le cake à température ambiante.

A servir lors d'un apéro dînatoire ou en plat accompagné d'une salade.