



### **Cake de petits pois et maïs à la coriandre**

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 1 cake pour 4 à 6 personnes

#### **Ingrédients**

- 1 boîte moyenne de petits pois extra tendres d'aucy (280 g : poids net égoutté)
- 1 petite boîte de maïs ultra croquant d'aucy (140 g : poids net égoutté)
- 3 œufs
- 50 g de beurre doux + 20 g pour le moule
- 5 cl de lait
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de gruyère râpé
- 4 brins de coriandre fraîche
- Sel et poivre du moulin

1. Préchauffez votre four à 210° (Thermostat 7-8).
2. Egouttez les petits pois extra tendres d'aucy et le maïs d'aucy.
3. Beurrez le moule.
4. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure.

5. Ajoutez les œufs un à un, le beurre fondu et le lait en fouettant pour obtenir une pâte lisse.
6. Incorporez le gruyère, tous les légumes et la coriandre. Salez, poivrez à votre convenance, et versez la préparation dans le moule.
7. Enfournez 35 à 40 minutes en vérifiant la cuisson.
8. Servez le cake tiède ou froid selon vos envies.

### **L'astuce d'aucy**

Cette recette peut se décliner avec de la menthe fraîche ou de l'estragon selon les herbes du jardin ou de la saison.