



## **Cake aux fanes de carottes et Lingot Crémeux Les 300&bio**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

### **Ingrédients**

- 1 botte de fanes de carottes
- 1 oignon rouge
- 2 Lingots crémeux Les 300&Bio
- 150 g de viande des grisons
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 100 ml d'huile d'olive + 1 filet
- 150 ml de lait
- Sel
- Poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Épluchez et émincez l'oignon puis faites-le revenir 15 minutes dans un filet d'huile d'olive.
3. Mélangez la farine et la levure dans un récipient.
4. Battez les œufs, l'huile d'olive et le lait dans un second puis incorporez dans le mélange précédent.

5. Ajoutez les fanes de carottes rincées et émincées ainsi que l'oignon cuit. Salez et poivrez. Coupez les tranches de viande des grisons en lamelles fines et incorporez dans la préparation.
6. Versez la moitié de la pâte dans un moule à cake préalablement beurré. Ajoutez les lingots crémeux Les 300&Bio au centre et recouvrez avec le restant de pâte.
7. Enfournez pour 45 minutes de cuisson.
8. Dégustez avec une salade de mesclun.