

Jean-Marc Diop, Chef pâtissier

de l'Hostellerie de Levernois

Cake aux fines herbes !

INGREDIENTS

Pour la salade :

- ✂ 1 barquette de tomates cerise
- ✂ 1 barquette de fraises
- ✂ ½ citron jaune
- ✂ Sel, poivre & huile d'olive

- ✂ 20g de menthe fraîche
- ✂ 1 citron jaune

Pour le cake

- ✂ 4 œufs entiers
- ✂ 250g de farine
- ✂ 8g de levure chimique
- ✂ 100g d'huile de pépins de raisin
- ✂ 50g de lait entier

Pour la garniture d'herbes :

- ✂ ½ botte de ciboulette
- ✂ ¼ de botte de coriandre
- ✂ ¼ de persil haché
- ✂ 75g d'échalottes ciselées

DEROULE DE LA RECETTE

Pour la salade

Prendre une barquette de tomates cerises ainsi qu'une barquette de fraises à portion identique.

Pour l'assaisonnement, utiliser un demi-citron, sel, poivre et huile d'olive. Mélanger avec les tomates et les fraises. Réserver le tout dans un saladier au frigo.

Pour le cake

Préchauffer le four à 170° pour une cuisson douce

Préparer votre garniture d'herbes, zester l'équivalent d'un citron jaune par-dessus.

Dans un saladier, ajouter la farine et la levure chimique et à l'aide d'un fouet, homogénéiser le tout. Ensuite, ajouter les œufs entiers, l'huile de pépins de raisin, le lait entier. Malaxer la pâte pour obtenir une pâte lisse et homogène.

La Côte-d'Or des Chefs

Une fois le résultat escompté, rajouter la garniture d'herbes, prendre une spatule en plastique (Maryse), mélanger le tout. Verser le mélange dans des moules. (Prévoir 3 – 4 moules)

Mettre au four pendant 25-30 minutes. Laisser reposer le cake quelques minutes, démouler et déguster.

Astuce : Remplissez les moules de moitié pour laisser de la marge après cuisson.