

gaveauvalentine





Ingrédients

-
- 200 g de farine
-
- 100 g de feta
-
- 300 g d'épinards
-
- 10 tomates séchées
-
- 10 g de pignons de pin
-
- 1 gousse d'ail
-
- 3 œufs
-
- 1 yaourt nature
-
- ½ sachet de levure
-
- ½ c. à café de curcuma

- Sel & poivre

1.

Détaillez la feta en dés. Emincez les tomates et réhydratez-les 1 heure dans un bol d'eau chaude.

2.

Lavez les épinards, émincez-les, puis faites-les cuire 10 minutes dans une poêle antiadhésive avec un petit verre d'eau. Egouttez et réservez.

3.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le yaourt, la farine, la levure, le curcuma, du sel et du poivre. Incorporez la feta, les tomates égouttées et les épinards cuits. Ajustez l'assaisonnement si besoin.

4.

Versez dans un moule à cake en silicone ou chemisé de papier de cuisson, puis enfournez pour 40 minutes environ.

5.

1.

Servez chaud avec une salade !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr