

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Cake aux épinards et pois chiches

Source : "Cakes maison" de Marabout.



Préchauffer votre four à 180°C

Dans le bol du TM

3 oeufs entiers
100 g de lait
100 g d'huile
180 g de farine
100 g de comté coupé en cubes
1 sachet de levure chimique
1 cc de curry

Mixer le tout 20 sec VIT 6

Ajouter 100 g de pois chiches + 100 g de pousses d'épinards
Mettre fonction sens inverse (FSI) et **mélanger 20 sec VIT 4.**

Verser la préparation obtenue dans un moule à cake beurré
(pas besoin de beurrer s'il s'agit d'un moule silicone ou tefal)



Cuire 50 min à 180°C et régalez-vous !