

Recette du cake aux orties

L'Ortie est de sortie ...

Voici venu le temps des orties, les jeunes pousses sont les meilleures. Alors à vos fourneaux après une petite balade campagnarde où vous aurez cueilli ces plantes. Petite astuce : prenez des gants de jardinier ou bien en caoutchouc



Pour un cake aux orties :

- Allez cueillir un saladier d'orties : il vous en faut 100 gr
- 3 œufs, 150 gr de farine,
- 1 sachet de poudre levante,
- 1 petit verre de lait (ou 120 ml),
- 1 petit poivron rouge (90 gr),
- 1 poignée d'olives noires dénoyautées (45 gr)
- 100 gr de fromage (gruyère, ou tomme, ou chèvre, ou brebis : n'hésitez pas et variez selon vos goûts, votre humeur du jour, ou simplement en fonction de ce que vous avez dans le frigidaire ...)
- Sel aux herbes, Poivre et Noix de muscade

Préparation

- Mélangez les œufs entiers avec la farine et la poudre levante,
- Incorporez progressivement le lait légèrement tiédi (ou à température ambiante)
- Ajoutez le poivrons découpés en petits dés, les olives noires coupées en morceaux, et les orties fraîches que vous aurez pris soin de laver avant et coupées en morceaux.
- Mélangez bien et ajoutez le sel, le poivre et la noix de muscade râpée (2 pincées)
- Mettez du papier sulfurisé dans votre moule à cake, mettez-y la préparation du cake
- Parsemez de graines de sésame
- Faites cuire au four environ 45 mns th. 6/7 (180°)
- Accompagnez d'une sauce : là aussi laissez vous guider par votre envie du moment : sauce tahin, sauce fromage blanc et herbes, sauce tomates ou tomates et poivrons ... ou encore sauce mayonnaise