

## CAKE AUX VERTS DE POIREAUX

Pour utiliser le vert du poireau si vous ne l'avez pas utilisé en entier avant

### INGRÉDIENTS :

- 2 verts de poireaux
- 1 oignon
- 4 oeufs
- 20 cl de crème
- Huile d'olive



x 4



30 min



40 min



Pas cher



Moyen

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Lavez les verts de poireaux. Faites les blanchir 5 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante.
3. Égouttez bien les verts de poireaux. Émincez-les finement dans le sens de la largeur.
4. Épluchez et émincez l'oignon.
5. Dans une grande poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive, y faire revenir les verts de poireaux et l'oignon émincé pendant 5 à 10 minutes.
6. Dans un saladier, battez les œufs et ajoutez la crème. Salez, poivrez et mélangez bien.
7. Ajoutez ensuite les verts de poireaux et les oignons. Versez ce mélange dans un moule à cake.
8. Enfournuez 40 minutes.

Source : <http://www.cvannepaysothe.fr>