

Cake pistaches épinards

Ingrédients

- 200 g de pistaches, décortiquées non salées
- 170 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de sucre blond de canne
- 100 g d'épinards
- 16 cl de lait de soja
- 6 cl d'huile de tournesol
- 2 c. à s. de vinaigre de cidre

Pour le glaçage

- 100 g de sucre glace, 4 à 5 c. à s. de jus de citron
- 25 g de pistaches décortiquées



Les étapes

- . Mixez finement les pistaches.
- Ajoutez la farine, la levure chimique, le sucre blond et une pincée de sel. Mixez quelques secondes pour mélanger.
- Mixez dans le blender, les feuilles d'épinards, le lait de soja et l'huile de tournesol
- Combinez les deux préparations. Puis ajoutez le vinaigre de cidre.
- Versez dans un moule à cake et faites cuire 45 min dans le four chauffé à 180
- Laissez refroidir et démoulez-le.
- Mélangez le sucre glace et le jus de citron. Badigeonnez le cake froid de ce glaçage. Concassez les pistaches et saupoudrez le cake.

Sources : <https://www.eau-vive.com/magasin-bio/desserts-bio/27046-cake-pistaches-epinards.html>

