

Cake allégé aux poireaux et au chèvre



Ingédients pour 6 personnes :

- 2 blancs de poireaux
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 150 g de féculle de maïs
- 1 bûche de chèvre allégé
- 5 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique
- Sel & poivre

Les étapes

Préchauffez le four à 180 °C.

Lavez les blancs de poireau et émincez-les. Faites-les revenir 5 min dans une poêle antiadhésive huilée, puis réservez.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec l'huile et le lait. Ajoutez la féculle, la farine et la levure. Mélangez

Incorporez les poireaux, le chèvre en dés, salez et poivrez. Versez dans un moule à cake en silicone ou chemisé de papier de cuisson.

Enfournez pour 45 min environ et servez avec une salade !

Source : <https://www.fourchette-et-bikini.fr/recettes/recettes-minceur/cake-allege-aux-poireaux-et-au-chevre.html>