

## Cake aux épinards et au chèvre

### Ingrédients :

350gr d'épinards

1 noix de beurre

1 gousse d'ail épluchée

150gr de chèvre

3/4 œufs

180gr de farine

1 sachet de levure chimique

10 cl de lait

10 cl d'huile

Sel, poivre

### Préparation :

Lavez les épinards. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole et ajoutez les épinards. Assaisonnez et mélangez à l'aide d'une fourchette sur laquelle vous aurez piqué la gousse d'ail. Laissez cuire pendant 5 min. Laissez refroidir.

Coupez le chèvre en petit dés.

Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure. A part, battez les œufs et ajoutez-les à la farine. Mélangez bien puis incorporez le lait et l'huile.

Assaisonnez et ajoutez les dés de chèvre et les épinards. Mélangez bien et versez dans un moule à cake beurré. Laissez reposer 1h au réfrigérateur.

Enfournez dans un four chaud à 180°C pendant 45 min.

