

Cakes ail et fines herbes au vin blanc

10 minutes de préparation

30 minutes de cuisson pour des petits moules (15cm)

50 minutes pour un moule de 30 cm



Ingrédients

Pour 6 mini cakes

250g de farine

4 œufs

20cl d'huile

20cl de vin blanc

1 botte de ciboulette

1 botte de persil

3 gousses d'ail

Sel, poivre

1 sachet de levure

5g de beurre pour les moules

Préparation

Mélangez la farine avec les œufs, mélangez. Ajoutez l'huile, puis ajoutez le vin blanc et l'huile.

Découpez la ciboulette et le persil et hachez l'ail. Versez l'ensemble des ingrédients dans la pâte à cake.

Beurrez les moules et versez l'appareil. Placer au four pendant 30 minutes à 200°C.

Conseil

Servez ce cake avec du fromage frais et du saumon fumé