

Cake au pesto et aux pignons

Préparation: env. 25 min
Cuisson au four: env. 50 min
Pour un moule à cake d'env. 25 cm, graissé

Pesto

50 g de feuilles de basilic, coupées
1 gousse d'ail, pressée
100 g de pignons, grillés, 6 c. à soupe réservés

bien piler le tout dans un mortier ou réduire en purée au hachoir électrique
saler

½ c. à café de sel

2 c. à soupe de parmesan râpé

incorporer progressivement

5 c. à soupe d'huile d'olive

incorporer progressivement, réserver

Pâte

200 g de farine
100 g de parmesan râpé
1 c. à café de poudre à lever

mélanger le tout dans une terrine

1 ½ dl de lait

2 œufs

bien mélanger, ajouter, incorporer

pesto réservé

pignons réservés

incorporer soigneusement, remplir le moule préparé

Cuisson: env. 50 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.
Sortir du four, laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille.

Suggestion: au lieu du pesto fait maison, utiliser le pesto en bocal de 150 g.

Conservation: ce cake est le plus savoureux lorsqu'il est frais.

Par portion (1/16): lipides 14 g, protéines 9 g, hydrates de carbone 13 g, 900 kJ (215 kcal)

Proposition de boisson: eau minérale, vin blanc (p.ex. Féchy, Veltliner vert), vin rouge corsé (p.ex. Nebbiolo, Primitivo).

