

Moulin de Buffiere

YAOURT EPINARDS

INGREDIENTS

- 3 œufs
- 1 yaourt de brebis (125g)
- 80 g de tomme de brebis
- ½ pot yaourt d'huile d'olive
- 1 pot de yaourt de graines de tournesol
- 2 grosses poignées d'épinards frais
- 2 pots de yaourt de farine
- 3 c. à café de levure
- Cumin en poudre
- 1 c. à café de cumin en graines
- ½ pot de yaourt de noisettes ou amandes
- Pincée de sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°
- Casser les œufs dans le blender
- Ajouter le yaourt, la tomme coupée en morceaux, l'huile, les graines de tournesol, les épinards et 1 pincée de sel et mixer
- Verser dans un saladier et ajouter la farine, la levure, le cumin et les graines de cumin et mélanger
- Verser dans un moule à cake
- Parsemer de noisettes ou amandes concassées grossièrement.
- Enfourner 45 minutes
- Laisser refroidir avant de démouler et de couper