

## Jean-Marc Diop, Chef pâtissier de l'Hostellerie de Levernois

---

### Cake aux fines herbes !

#### INGREDIENTS

##### Pour la salade :

- ✖ 1 barquette de tomates cerise
- ✖ 1 barquette de fraises
- ✖ ½ citron jaune
- ✖ Sel, poivre & huile d'olive

##### Pour la garniture d'herbes :

- ✖ ½ botte de ciboulette
- ✖ ¼ de botte de coriandre
- ✖ ¼ de persil haché
- ✖ 75g d'échalottes ciselées

- ✖ 20g de menthe fraîche

- ✖ 1 citron jaune

##### Pour le cake

- ✖ 4 œufs entiers
- ✖ 250g de farine
- ✖ 8g de levure chimique
- ✖ 100g d'huile de pépins de raisin
- ✖ 50g de lait entier

#### DÉROULE DE LA RECETTE

##### Pour la salade

Prendre une barquette de tomates cerises ainsi qu'une barquette de fraises à portion identique. Pour l'assaisonnement, utiliser un demi-citron, sel, poivre et huile d'olive. Mélanger avec les tomates et les fraises. Réserver le tout dans un saladier au frigo.

##### Pour le cake

Préchauffer le four à 170° pour une cuisson douce

Préparer votre garniture d'herbes, zester l'équivalent d'un citron jaune par-dessus.

Dans un saladier, ajouter la farine et la levure chimique et à l'aide d'un fouet, homogénéiser le tout. Ensuite, ajouter les œufs entiers, l'huile de pépins de raisin, le lait entier. Malaxer la pâte pour obtenir une pâte lisse et homogène.

# La Côte-d'Or des Chefs

Une fois le résultat escompté, rajouter la garniture d'herbes, prendre une spatule en plastique (Maryse), mélanger le tout. Verser le mélange dans des moules. (Prévoir 3 – 4 moules)

Mettre au four pendant 25-30 minutes. Laisser reposer le cake quelques minutes, démouler et déguster.

*Astuce : Remplissez les moules de moitié pour laisser de la marge après cuisson.*