

La recette. Le cake froid aux orties

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 100g de farine de riz
- 1 briquette de crème de soja
- 2 œufs
- 4 poignées de jeunes pousses d'orties fraîches
- 1 oignon blanc
- 8 tomates séchées
- sel
- poivre
- cumin
- muscade

Préparation

- Bien laver les feuilles d'orties
- Hacher l'oignon
- Hacher les orties dans un petit mixeur
- Mélanger la farine, les œufs, du sel, les épices

- Ajouter la crème de soja et homogénéiser
- Couper les tomates séchées en lamelles
- Mélanger la pâte avec les feuilles d'orties et les tomates séchées
- Verser le tout dans un moule à cake huilé
- Enfourner pendant 40 minutes à 180°C (TH6)
- Démouler et laisser complètement refroidir.

Il se déguste froid en tranche ou en dés. Bon appétit!

Un concours photo autour des « mauvaises herbes »

« Cueillir » lance un concours photos, jusqu'au 30 Août. Pour cela il suffit de photographier votre mauvaise herbe préférée, et de l'envoyer avant la date butoir. Un album sera créé le 1er septembre sur Facebook, et les 3 photos qui auront remportées le plus de « likes » verront leurs auteurs récompensés (1er prix : le livret pédagogique, qui sortira aux alentours du 25 juillet).

Plus d'infos sur le page Facebook de Cueillir :
<https://www.facebook.com/pages/Association-Cueillir/452291938180007?fref=ts>

Plus d'infos et autres recettes sur
<http://asso.cueillir.over-blog.com/>

