

Cake à l'ail

Recette proposé par Jacques Castéra



Ingrédients :

- 1 tête d'ail
- 3 œufs
- 100 ml d'huile
- 100 ml de lait
- 1/2 paquet de levure chimique
- 180g de farine
- Sel et poivre

Préparation :

Éplucher et écraser l'ail.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine et la levure

Ajouter les œufs et fouetter pour que le mélange soit homogène.

Ajouter le lait, l'huile, l'ail écrasé, le sel et poivre.

Verser dans un moule à cake.

Enfourner 45 min en surveillant.

Bon appétit !!!