



CAKE AUX ASPERGE ET FROMAGE

Ingrédients (4 pers) :

4 yaourts
6 œufs
20cl huile olive
10 asperges vertes fines
300g fromage râpé
Sel, 1 sachet levure chimique
300gr farine

Instructions :

1. Mélangez les œufs avec les yaourts, l'huile d'olive.
2. Ajoutez les asperges coupées en rondelles et le fromage.
3. Ajoutez la farine, la levure et le sel et mélangez.
4. Versez sur une plaque couverte de cuisson.
5. Faire cuire dans un four chaud, 20 à 30 minutes à 200°C.