

## Cake vert basilic et Surimi

### Recette pour 4 personnes

- 3 œufs
- 70 g de petits pois
- 70 g de haricots verts
- 200 g de bâtonnets de Surimi
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait
- 120 g d'Emmental français râpé
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de basilic
- 1 cuillère à soupe de noix de muscade
- Sel, poivre

■ *Temps de préparation : 20 minutes*  
*Temps de cuisson : 45 minutes*

Servir tiède ou froid et déguster.



■ Préchauffer le four à 175°C pendant 10 minutes.

■ Laver les petits pois et les haricots verts à l'eau courante puis les ébouillanter quelques secondes. Mixer le persil avec le basilic.

■ Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, la levure chimique, le lait, l'huile, le sel, le poivre et la noix de muscade puis ajouter à la préparation l'Emmental français râpé. Ajouter enfin les petits pois et les haricots verts.

■ Verser un peu de cette préparation au fond d'un moule à cake, puis disposer au-dessus, une couche de bâtonnets de Surimi espacés de quelques millimètres les uns des autres.

■ Recouvrir de pâte à cake et renouveler l'opération avec une couche supplémentaire de bâtonnets de Surimi.

■ Passer le cake au four à 175°C pendant 45 minutes.