Gâteau vert

Ingrédients :

 200 g d'épinards hachés

 120 g de sucre semoule

 120 g de farine

 6 cl d'huile de tournesol

 6 cl de lait

 3 œufs

 1 sachet de levure chimique

 1 sachet de sucre vanillé

Dans un saladier, fouettez vivement les œufs avec le sucre. Ajoutez l’huile, le lait et les épinards. Fouettez à nouveau.

Ajoutez la farine, le sucre vanillé et la levure, puis fouettez.

Versez dans un moule en silicone et enfournez pour 40 min environ à 160°C. À la sortie du four, laissez refroidir avant de démouler.

