

Cake aux algues et noix de St-Jacques

Ingrédients

3 œufs

20 cl de crème liquide

150 g de farine

1 sachet de levure

10 cl d'huile

10 à 15 g d'un mélange d'algues en paillettes

Sel, poivre / au choix une pincée de curry ou de piment ou une cuillerée de moutarde

250 g de noix de St-Jacques

Préparation

Battre les œufs avec la crème liquide.

Verser la levure dans la farine puis incorporer au mélange précédent.

Verser l'huile puis les paillettes d'algues. Bien mélanger l'ensemble.

Assaisonner suivant votre goût.

Couper en 2 les noix de St-Jacques sur la tranche puis en 4 pour obtenir des morceaux pas trop gros. Verser dans la pâte pour obtenir un mélange homogène.

Cuisson

Dans un moule à cake. Four préchauffé à 180 ° / 40 minutes

Réserver au frais.

Suggestion : Servir avec une sauce moutarde (ou curry)

