

Pain de Blettes Persillé



Ingrédients

- 600g de feuilles de blettes bien fraîches
- 5 œufs
- 25 cl. de crème de coco
- 1 bouquet de persil
- 100g de poudre d'amande
- 30g de parmesan râpé
- 1 pointe de noix de muscade râpée
- Sel, poivre, huile pour le moule à cake



Préparation

Lavez vos feuilles de blettes en prenant soin d'ôter les côtes que vous pourrez utiliser ultérieurement dans une autre recette.

Faites cuire vos blettes 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Egouttez-les et pressez bien les feuilles afin d'éliminer l'eau au maximum et hachez-les. Laissez tiédir quelques instants.

Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème de coco, la poudre d'amande, le parmesan râpé et la moitié du bouquet de persil (que vous aurez au préalable haché menu)

Mélangez bien, puis ajoutez les blettes hachées, assaisonnez et muscadez.

Préchauffez le four à 150°C (Th. 5) et versez une casserole d'eau dans votre plat lèche-frite.

Huilez un moule à cake, versez-y la préparation et enfournez pour 40 minutes au bain-marie.

Démoulez tiède et décorez avec les brins de persil restant.

Vous pouvez remplacer les feuilles de blettes par des épinards, des fanes de radis ou de navets nouveaux. Certes le goût sera différent mais le résultat aussi bon !

