



Gâteau Vert

Yeşil Pasta



3 œufs
1,5 tasse de sucre granulé
20 feuilles d'épinards
1 tasse de yaourt
2,5 tasses de farine
½ tasse d'huile végétale
1 sachet de levure
1 paquet de vanille
2 kiwis
1 paquet de crème
1 tasse d'eau froide
1 tasse de sucre

- # Hachez finement les feuilles d'épinard puis passez au robot.
- # De l'autre côté, mélangez dans un bol creux les œufs et le sucre avec un mixer jusqu'à que le sucre fonde.
- # Rajoutez de l'huile végétale et de yaourt, mélangez puis rajoutez de la vanille et de la levure.
- # Rajoutez les épinards finement hachés puis mélangez.
- # Versez le mélange dans un petit plat carré huilé.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 50 minutes.
- # Laissez reposer le gâteau, puis placez une assiette plate sur le gâteau puis coupez en contournant l'assiette.
- # Hachez les bords au mixer.
- # Versez sur le gâteau le sirop composé de sucre fondu dans une tasse d'eau.
- # Versez la crème chantilly mélangé dans un verre d'eau puis étalez sur tout le gâteau. Rajoutez les kiwis sur la crème
- # Mettez tout au-dessus, les miettes de gâteau passé au mixer. Laissez attendre une nuit au réfrigérateur.

N-B: L'épinard donne juste la couleur. Le goût n'est pas ressenti.