

## **CAKE SALÉ AUX FRAISES ET ASPERGES VERTES**

POUR UN MOULE À CAKE DE 26 CM

COUPER **200 GR D'ASPERGES VERTES** EN TRONÇONS DE 1 CM ET LES FAIRE REVENIR DANS **20 GR DE BEURRE**, SEL ET POIVRE ET RÉSERVER  
COUPER **200 GR FRAISES** EN PETITS MORCEAUX ET RÉSERVER

DANS UN BOL, MIXER ENSEMBLE

- **250 GR DE FARINE BISE**
- **1 CC DE BICARBONATE**
- **3 OEUFS**
- **50 GR D'HUILE D'OLIVE**
- **100 GR DE LAIT**
- **1 YAOURT GREC**
- **50 GR DE CRÈME ÉPAISSE**
- **150 GR DE PARMESAN**
- **SEL ET POIVRE**

INCORPORER LES ASPERGES ET LES FRAISES DÉLICATEMENT ET VERSER L'ENSEMBLE DANS UN MOULE CHEMISÉ ET FAIRE CUIRE AU FOUR À 190° PENDANT 50 MIN