



## **Gâteau des prés**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 4 personnes

Ingrédients :

300 g de feuilles vertes (épinards, choux, salade, feuilles de blettes,...)

100 g de pain rassis

2 œufs

80 ml de lait

1 gros oignon jaune

2 petites échalotes

2 cuillerées à soupe de pignons de pin

3 cuillerées à soupe de parmesan fraîchement râpé (facultatif)

1 pincée de piment, sel

Préchauffer le four à 180°. Dans une poêle antiadhésive, faire griller légèrement les pignons de pin puis les réserver.

Bien laver les feuilles. Les faire cuire pendant 2 minutes dans une casserole d'eau salée et bouillante. Egoutter les légumes et les réserver.

Dans un saladier, battre les œufs et le lait en omelette. Saler et saupoudrer de piment. Ajouter le pain rassis coupé en petits bouts et réserver au frais.

Dans une grande poêle, faire revenir dans l'huile l'oignon ainsi que les échalotes émincées. Ajouter les légumes et faire cuire 2 minutes.

Dans un mixeur, mettre le pain et les légumes et mixer rapidement (on doit encore voir un peu les légumes).

Ajouter les pignons à la préparation et la répartir dans un moule. Parsemer de parmesan et enfourner 30 min, jusqu'à ce que le gâteau soit cuit à cœur.

Sortir du four, démouler et servir tiède ou même froid.