

## Cake aux petits pois carottes



Entrée **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Voici une recette des plus simples qui m'a permis de faire manger des petits pois carottes à mes enfants.*

### Ingrédients

- 300 g de farine
- 4 oeufs
- 300 g de farine
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 grosse boîte de petits pois carottes

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 210°C (th.7). Dans un saladier, mélangez la farine, les oeufs, le vin, l'huile d'olive, les herbes et mélangez bien le tout. Ajoutez ensuite les petits pois carottes. Mélangez une dernière fois la pâte. Beurrez généreusement votre moule à cake, versez votre préparation dedans.
- 2 Enfournez pour environ 45 minutes. Servir le tout accompagné d'une bonne salade de votre choix ou en apéritif.

Proposé par



**coxi**

Maman de 3 enfants pour le moment agés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

