

POUNTI

Quantité : 6-8 personnes

Ingrédients :

- 300g feuilles de blettes ou d'épinards
- 400g farce fine
- 4 œufs
- 3CàS farine
- 1 à 2 oignons
- 20 pruneaux
- Persil (si envie)

Préparation :

Mélanger la farine, les œufs la farce fine et le persil (si envie).

Hâcher les épinards, émincer les oignons et les ajouter à l'appareil.

Saler et poivrer. Couper les pruneaux en 4 et les incorporer à l'appareil.

Beurrer un moule à cake. Verser l'appareil dans le moule, bien étaler pour mettre au même niveau et enfourner à 190°C pendant 40 minutes.

Servir tiède ou faire réchauffer à la poêle en tranches, avec une salade verte en accompagnement.