

## Cake au brousse pignons de pin et menthe

### Ingrédients

4 oeufs  
240 gr de farine  
1 sachet de levure chimique  
100 ml de lait  
100 ml d'huile  
250 gr de brousse  
50 gr de pignons de pin  
feuilles de menthe  
sel / poivre

Faire griller les pignons de pin et réserver

Dans un saladier mélanger la farine et la levure

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer l'huile

Mettre le brousse coupé grossièrement, les pignons et la menthe ciselée

Saler et poivrer

Verser dans un moule à cake beurré et fariné si pas en silicone

Cuire four chaud 180° environ 45 mn

