CAKE AU PESTO DE NOISETTES À LA LIVÈCHE

1) Pesto : Mixer 5 cl d'huile d'olive, 50 g de noisettes, 50 g de parmesan râpé, les feuilles lavées et séchées d'un bouquet de livèche.

2) Par ailleurs, bien mélanger 180 g de farine, 1 pincée de sel, 1 sachet de levure chimique, puis 3 œufs, 10 cl de lait et 3 c. à s. d'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3) Ajouter 100 g de comté râpé et le pesto et bien mélanger.

4) Faire cuire dans un moule à cake graissé pendant 30 mn dans un four chauffé à 180 °. Une lame de couteau doit en ressortir sèche.

5) Laisser refroidir avant de démouler.

Servir à l'apéritif, en entrée avec de la salade ou à un pique-nique.