**Cake aux petits pois et romarin**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2074/06/cake-aux-petits-pois-et-romarin-p1010860-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6 œufs**  
**- 115 g de lait (**[**ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi) (1)**  
**- 60 g d'huile d'olive**  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé (2)**  
**- 230 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **congelés**  
**- brindilles de** [**romarin**](https://recettes.de/romarin)  
**- 6 g de sel**  
**- 2 g de poivre du moulin  
- noix de muscade**  
**- 300 g de farine T 55**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
  
**1 moule à cake de 27 cm x 11 tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Hacher finement le romarin (1 cuillerée à soupe pour moi).  
Travailler au fouet les œufs avec le lait et l'huile.  
Ajouter le fromage (2), les petits pois (encore congelés), le romarin,   
une grosse pincée de muscade râpé, sel & poivre.  
Mélanger à la spatule.  
Ajouter la farine et la levure et mélanger rapidement.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 50 minutes.  
Le laisser tiédir avant de le découper en tranches.  
Présenter avec une salade verte ou une salade de tomates.  
Si il n'est pas servi tout de suite, l'emballer soigneusement  pour qu'il ne sèche pas.