 **Cake aux légumes**

 **Pour 6 Croquants - Gourmands :  
- 1 échalote  
- 100 g de** [**haricots verts**](https://recettes.de/haricots-verts) **- 180 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes) **- ¼ de poivron jaune  
- 200 g de farine**  
**- 1 sachet de levure  
- 100 g de lait (ou de lait ribot)  
- 80 g d'huile d'olive  
- 3 œufs  
- sel  aux herbes  
- 1 càs d'origan séché  
- poivre du moulin**

**1 moule à cake de 26 cm X 10 cm tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffer le four à 180°C**  [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Couper échalote, poivron, haricots verts et carottes en petits dés.  
Faire revenir dans un filet d'huile d'olive les dés d'échalote et de poivron sans laisser prendre couleur.  
Ajouter les carottes puis les haricots verts. Saler et poivrer légèrement.  
Laisser revenir quelques instants pour les attendrir.  
Mélanger dans un saladier la farine et la levure.  
Creuser un puits et y déposer le lait, l'huile, les œufs, l'origan, le sel & le poivre.  
Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter les légumes et les enrober de pâte.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 40 minutes environ en surveillant.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.  
Servir tiède ou à température ambiante.