



## **CARRE VERT SALE**

### **Pâte à cake :**

**180g farine - 60g huile d'olive - 3 oeufs - 1 yaourt - 1 sachet de levure chimique - 2 pincées de sel - 70g pistaches entières grillées –**

**Préchauffer le four à 180°.**

**Dans le bol du kitchenaid muni de la feuille, mélanger la farine et la levure. Casser les oeufs et les mélanger à la pâte. Verser l'huile d'olive, le yaourt, le sel. Mélanger. Ajouter les pistaches. Mélanger vivement. Beurrer la cadre de 20cm. Le poser sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie. Verser la pâte. Enfourner. Cuire 10 minutes (vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille, elle doit ressortir sèche). Laisser reposer 10 minutes. Démouler. Laisser refroidir.**

### **Crème mascarpone :**

**175g ricotta - 175g mascarpone - 130g lait entier frais - 2 feuilles de gélatine (4g) - 1 càc sel fin – 3 tours de poivre - 1/2 bouquet de persil plat –**

**Tremper la gélatine dans l'eau froide. Bouillir le lait. Essorer les feuilles de gélatine (en les pressant dans vos mains). La mettre dans le lait. Remuer vivement. Ôter du feu.**

**Dans le blender, mettre la ricotta, le mascarpone, le lait, le sel, le poivre et le persil. Mixer.**

**Verser dans le moule. Congeler (1h00).**

**Démouler, poser délicatement sur le cake.**

**Décorer : olives noires, tomates séchées en lamelles, persil plat, etc...**