**Cake menthe/chocolat**

**Ingrédients**

150g de sucre

300g de farine

100g de cacao

3 œufs

1 verre d’huile

1 verre de lait à la menthe (sirop ou infusé)

1 paquet de levure chimique

30 feuilles de menthe

**Recette**

Battre les œufs et le sucre pour en doubler le volume.

Ajouter l’huile et battre à nouveau.

Saupoudrer avec le cacao et mélanger.

Hacher finement les feuilles de menthe et les ajouter au mélange.

Incorporer le lait en mélangeant régulièrement.

Ajouter enfin la farine et la levure.

Mettre au four environ 30mn à 180°.

Laisser refroidir et décorer de quelques feuilles de menthe.