

GÂTEAU SALÉ AU CHOU-FLEUR



6 POUR
PERSONNES



30' PRÉPARATION
55' CUISSON

NIVEAU
FACILE

INGRÉDIENTS

- 450G DE CHOU-FLEUR
- 170 G D'OIGNON ROUGE
- 75 ML D'HUILE D'OLIVE
- ½ CUILLÈRE À CAFÉ DE ROMARIN HACHÉ
- 7 œUFS
- 120G DE FARINE
- LEVURE CHIMIQUE
- CURCUMA EN POUDRE
- 150G DE PARMESAN RÂPÉ
- GRAINES DE SÉSAME
- SEL ET POIVRE



- 1** DÉTAILLEZ LE CHOU EN BOUQUET DE 3CM. LES FAIRE CUIRE 15 MINUTES DANS DE L'EAU SALÉE À FEU MOYEN. EGOUTTEZ LE CHOU-FLEUR LORSQU'IL EST BIEN TENDRE.
- 2** COUPEZ 4 GROSSES TRANCHES DANS L'OIGNON ROUGE, ET RÉSERVEZ. HACHEZ GROSSIÈREMENT LE RESTE DE L'OIGNON. LE FAIRE REVENIR DANS L'HUILE AVEC LE ROMARIN.
- 3** METTRE L'OIGNON HACHÉ ET Y AJOUTER LES œUFS. MÉLANGEZ. INCORPOREZ AU FOUET LA FARINE, LA LEVURE CHIMIQUE, LE CURCUMA, LE PARMESAN, SEL, POIVRE.
- 4** PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 200°C. GRAISSEZ L'INTÉRIEUR D'UN MOULE, ET Y DÉPOSER LES GRAINES DE SÉSAME DE MANIÈRE À LES FAIRE ADHÉRER AU CONTOUR DU MOULE.
- 5** VERSEZ LA PÂTE DANS LE MOULE ET Y DÉPOSER LES BOUTS DE CHOU-FLEUR ET LES ANNEAUX D'OIGNON ROUGE
- 6** CUIRE 40 MINUTES AU FOUR ! C'EST PRÊT !