

Cake aux graines de courge & tomates séchées

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



40 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 80 g de farine de **pépins de courge**
- 120 g de **farine de riz**
- 1 sachet de **poudre à lever** (sans gluten)
- 3 **œufs***
- 4 c à s d'**huile d'olive** fruitée
- **sel** et **poivre**
- 125 g de **yaourt au lait de brebis***
- 8 **tomates séchées**
- 1 c à c de **thym**
- 50 g de **Pecorino*** ou de **Gouda vieux***
- 35 g de **graines de courge**

*peut contenir des allergènes

1. Dans un saladier, mélanger les farines, le sel, le poivre et la poudre à lever.
2. Creuser un puits et y verser l'huile d'olive, le yaourt de brebis et les œufs, puis bien mélanger.
3. Émincer les tomates séchées.
4. Ajouter le thym, le fromage râpé, les graines de courge et les tomates séchées à la préparation et mélanger.
5. Versez la pâte dans un moule à cake préalablement graissé et fariné.
6. Enfourner et cuire 35 à 40 minutes à 180 °C.
7. Consommer tiède ou froid, accompagné d'une salade, de crudités ou seul en apéritif !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69