

Cake au potimarron

aux champignons shiitakés et au pecorino



Préparation :

25 minutes

Cuisson :

40 minutes

Portions :

4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 250 g de potimarron
- 100 g de céleri-branché*
- 150 g de champignons shiitakés
- 4 œufs*
- 15 cl d'huile d'olive
- 100 g de farine de petit épeautre* T110
- 1 sachet de poudre à lever*
- sel et poivre
- 2 c à s de thym séchée
- 30 g de pecorino* râpé

Les champignons shiitakés sont toxiques crus, ils ne se consomment que cuits.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Laver le potimarron et le couper en cubes sans l'éplucher.
2. Le cuire à la vapeur une quinzaine de minutes et réduire sa chair en purée, puis réserver.
3. Émincer le céleri branché et les champignons shiitakés, puis les réserver.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Dans un cul-de-poule, battre les œufs en omelette.
6. Ajouter l'huile d'olive, la purée de potimarron, la farine tamisée, la poudre à lever, le sel, le poivre et la moitié du thym séché.
7. Bien mélanger avant d'ajouter le céleri-branché et les champignons shiitakés.
8. Huiler et fariner un moule à cake, y verser la pâte à cake, parsemer de pecorino râpé et de thym.
9. Cuire 40 minutes à 180°C.
10. Démouler et déguster froid ou tiède avec une salade verte.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozua, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

✦ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr