

Cake aux légumes grillés



Cake aux légumes grillés

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 min

Pour 6 personnes

Ingédients

• 2 petites courgettes • 1 poivron (rouge, jaune ou vert) • 1 aubergine moyenne • 180 g de farine • 3 œufs • 10 cl de lait • 100 g de parmesan fraîchement râpé • 1 sachet de levure chimique • 20 cl d'huile d'olive • 1 petit bouquet de thym frais • sel • poivre du moulin

Préparation

Préchauffez le four à 180°. Coupez le poivron en 2, épépinez-le. Otez les extrémités des courgettes et de l'aubergine. Rincez et essuyez ces 3 légumes, coupez-les en bâtonnets d'environ 5 cm. Mettez-les dans un plat à four. Arrosez-les de 10 cl d'huile, parsemez de thym effeuillé, salez et poivrez. Enfourez pour 30 min.

Tapissez un moule à cake antiadhésif de papier sulfurisé. Dans un saladier, battez légèrement les œufs avec le reste d'huile, le lait puis ajoutez la farine, la levure et le parmesan. Ajoutez les légumes grillés, salez légèrement et poivrez. Mélangez et versez la pâte dans le moule.

Enfourez pour 45 à 50 min. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le cake, elle doit ressortir à peine humide. Dégustez tiède ou froid.

Le bon accord vin

Un côtes-de-Gascogne

Notes personnelles