

CAKE AU BROCOLIS

Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 400 g de fleurs de brocolis
- 50 g de sucre
- 4 oeufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1/2 cuillère à café de curry en poudre
- sel et poivre



Les étapes

- **Préchauffer le four (180°). Beurrer le moule à cake.**
- **Faire blanchir les fleurs de brocolis dans de l'eau bouillante. Bien égoutter et réserver.**
- **Fouetter le beurre jusqu'à le rendre crémeux et ajouter le sucre. Incorporer les œufs un à un en fouettant bien à chaque fois.**
- **Mélanger ensemble, la levure, les épices, le sel et la farine. Ajouter ce mélange à la préparation beurre et œufs.**
- **Verser la pâte obtenue dans le moule à cake. Insérer a intervalles réguliers les brocolis de façon a ce que chaque future tranche en ai suffisamment. Enfourner 45 minutes environ.**
- **Sortir le moule du four et attendre le refroidissement du cake avant de démouler. Dégustez et régalez vous**

Source : <https://www.ptitchef.com/recettes/entree/cake-au-brocolis-fid-52054>