

Cake aux poireaux, au romarin et aux pignons

T. Grandits



Recette pour 4

Ingrédients

400 g de poireaux, lavés et coupés en fines rondelles
 50 g de beurre
 Sel
 Poivre du moulin
 4 cs d'aiguilles de romarin, finement hachées
 ½ cc de cumin, moulu
 150 g de farine
 1 cc de levure chimique
 3 oeufs
 80 g de beurre
 1½ dl de lait
 125 g de parmesan, râpé
 50 g de pignons, grillés et hachés grossièrement
 1 cs de beurre
 1 cs de chapelure

Préparation

Faire suer les poireaux dans le beurre pendant env. 5 minutes, assaisonner avec le sel, le poivre et le romarin. Mélanger la farine et la levure chimique avec les oeufs, 80 g de beurre fondu, le lait et le parmesan jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporer les poireaux et les pignons. Beurrer un moule à cake et le saupoudrer de chapelure, puis verser l'appareil dans le moule. Cuire à l'air chaud à 160 °C dans l'espace de cuisson préchauffé pendant 45 minutes jusqu'à ce que le cake soit doré.

Présentation

Niveau de cuisson

Avec préchauffage

45 minutes | Air chaud 160 °C