



Gâteau de chou-fleur

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 45 à 50 min

INGRÉDIENTS

- 450 g de petits bouquets de chou-fleur
- 1 gros oignon rouge ou jaune
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de romarin haché
- 7 oeufs
- 120 g de farine
- 1.5 cuil. à café de levure
- 1 pointe de cuil à café de curcuma en poudre
- 150 g de parmesan râpé
- 2 cuil. à soupe de graines de sésame
- Sel, poivre



Préchauffer le four à 190-200°C.

Cuire les bouquets de chou-fleur à l'eau salée pendant 15 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres et s'écrasent facilement.

Les égoutter et les laisser sécher dans une passoire.

Coupez 4 tranches de 5 mm d'épaisseur dans l'oignon puis hacher le reste.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon haché avec le romarin dans l'huile, cuire 10 min en remuant régulièrement.

Ôter du feu et laisser refroidir.

Après refroidissement, mélangez dans un saladier, les œufs aux oignons.

Ajouter la farine, la levure, le curcuma et le parmesan. Saler et poivrer.

Bien mélanger pour que la pâte soit lisse, introduire le chou-fleur délicatement pour ne pas trop écraser les bouquets.

Badigeonner les parois d'un moule de 24 centimètres de diamètre de beurre fondu, ajouter les graines de sésame et secouer pour qu'elles tapissent les parois du moule.

Versez la pâte, répartir les rondelles d'oignon réservées en séparant les anneaux.

Enfournez et cuire environ 45 min dans un four préchauffé à 180°C.

Démouler délicatement, laisser tiédir 15 à 20 min.