

## CAKE AU BROCOLI, ROQUEFORT ET NOIX

*Pour 6 personnes / 15 min de préparation / 50 min de cuisson*

### *Ingrédients*

*300 g de brocoli  
150 g de farine de blé  
+ un peu pour le moule  
1 sachet de poudre à lever  
2 œufs  
8 cl d'huile d'olive  
12 cl de lait  
80 g de gruyère râpé  
100 g de roquefort  
50 g de cerneaux de noix  
Beurre pour le moule*

### *Matériel*

*Moule à cake*

**1.** Coupez le brocoli en fleurettes et faites-les cuire à la vapeur pendant environ 10 min. Dans un saladier, mélangez les œufs, la farine et la poudre à lever. Versez petit à petit l'huile d'olive et le lait sans cesser de mélanger. Ajoutez le gruyère, le roquefort coupé en morceaux, les cerneaux de noix grossièrement concassés et le brocoli cuit. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

**2.** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez le moule à cake et déposez-y la préparation. Faites-la cuire au four pendant 40 min, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Servez tiède accompagné d'une salade verte.

### INFO NUTRITION\*

*Vous pouvez utiliser de la farine semi-complète (type 80 ou 110) pour cette recette, vous obtiendrez un cake plus riche en fibres et en minéraux.*