

Cake brocoli et cumin

4 pers | 15 mn | 35 mn

Les **ingrédients**

- 120 g de brocoli précuit
- 3 oeufs
- 200 g de farine
- 120 g de gruyère râpé
- 50 g de beurre
- 10 cl de lait
- 1/2 sachet de levure chimique
- Cumin en grains
- Piment d'Espelette
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Couper le brocoli précuit en petits morceaux.

Etape 2

Dans un saladier, battre les oeufs, ajouter 1 grosse pincée de sel, du poivre, 1 pincée de piment d'Espelette, 1 c. à café de cumin en grains et le beurre fonu.

Etape 3

Ajouter la farine et la levure, puis bien battre. Verser le lait et battre à nouveau.

Etape 4

Rajouter ensuite les morceaux de brocoli et le gruyère râpé.

Etape 5

Beurrer et fariner un moule à cake, ou le recouvrir de papier sulfurisé, puis y verser la pâte.

Etape 6

Faire cuire 30-35 min à 180 °C (th. 6). Laisser tiédir avant de démouler et servir froid ou tiède.