



Cake marbré salé : tomate et brocolis



J'aime beaucoup reprendre les idées de desserts pour les réorchestrer en plats salés (et vice versa). Cetet fois-ci, ce sera un cake marbré avec du concentré de tomates pour la couleur rouge et la purée de brocolis pour le vert mais vous pouvez aussi bien utiliser du pesto, de la tapenade, de la purée de carottes, etc. Comme pour la plupart des cakes, cette recette est ultra simple.

Ingrédients (pour un moule à cake de 8 personnes) :

- 200 g de farine
- 4 oeufs
- 250 g de purée de brocolis épaisse
- 70 g de concentré de tomates
- 1 sachet de levure chimique
- 40 ml d'huile d'olive
- sel et poivre
- facultatif : 1 cuil à soupe de sauce basque pimentée

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Battre les oeufs avec une pincée de sel et du poivre. Verser la farine mélangée à la levure chimique et l'huile d'olive. Prélever entre un tiers de la pâte et mélanger avec la purée de brocolis. Verser dans le reste de la pâte le concentré de tomate et la sauce pimentée.

Verser une couche de pâte à la tomate au fond d'un moule à cake chemisé, recouvrir de couche au brocolis et alterner ainsi deux ou trois couches. Remuer légèrement avec la lame d'un couteau pour obtenir un effet marbré.

Enfourner aussitôt et laisser cuire une trentaine de minutes.

Démouler après la cuisson et servir froid.

Le 04 Mars 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/03/04/index.html>