

Cake au brocoli et au pesto d'ail des ours



“ Une recette puisée sur mon ancien blog. Je l’avais préparé avec du pesto d’ail des ours. Pour l’adapter, utilisez un pesto de saison, celui de roquette par exemple ou de basilic ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 150 g de farine T55 ou T65
- 250 à 300 g de fleurette de [brocoli](#)
- 50 à 100 ml de [pesto à l’ail des ours](#)
- 200 g yaourt nature de chèvre
- 3 œufs
- 50 g d’emmental râpé
- ¼ de c. à thé de bicarbonate de sodium (facultatif)
- 1 sachet de levure chimique
- 100 ml d’huile de pépins de raisins
- 1 pincée de sel
- Poivre

Les Étapes :

Détaillez le brocoli en fleurettes que vous ferez blanchir 5 minutes. Stoppez la cuisson à l’eau froide puis réservez.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un grand saladier, cassez les œufs et battez-les avec le yaourt et l’huile de pépins de raisins. Une fois cette préparation homogène, ajoutez sans mélanger, la farine, le sel, la levure et le gruyère. Mélangez efficacement en quelques coups de cuillère en bois. Ajoutez les fleurettes de brocoli. Versez le mélange dans le moule à cake (500 ml) chemisé d’un papier sulfurisé (ou dans ce cas un moule en [Demarle Flexipan pour 4 quarts](#)).

Enfournez environ 45 minutes dans le milieu du four. Le temps de cuisson variera en fonction du type de moule utilisé. Démoulez un fois tiède et laissez refroidir sur une grille.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

- Consultez la fiche-plante sauvage : [Ail des ours](#).
- Remplacez le pesto d’ail des ours par du [pesto de chou kale](#), du [pesto de roquette](#), du [pesto de basilic](#)... ou tout autre [pesto](#) de saison !