

CAKE AU CELERI RAVE

POUR 1 MOULE À CAKE DE 28 CM

RÂPER 400 GR ET CÉLERI-RAVE ET 1 GROSSE POMME ACIDULÉE, RÉSERVER

MIXER GROSSIÈREMENT 250 GR D'AMANDES ET RÉSERVER

COUPER 100 GR DE TOFU FUMÉ EN PETITS DÉ

CISELER UN BOUQUET DE CIBOULETTE OU AUTRE VERDURE ET RÉSERVER

METTRE DANS LE BOL ET MIXER

- 500 GR DE FARINE TYPE T 80
- 2 CC DE BICARBONATE DE SOUDE
- 5 ŒUFS
- 2 CC DE CURRY
- 10 CL D'HUILE DE COLZA
- 30 CL DE CRÈME FRAÎCHE
- 2 YAOURTS GRECS NATURE
- 250 GR DE FROMAGE RÂPÉ TYPE COMTÉ
- 1 CS DE GRAINES DE LIN
- 1 CC D'AIL DÉSHYDRATÉ
- 1 CC D'OIGNON DÉSHYDRATÉ
- 1.5 CC DE CORIANDRE EN POUDRE
- 1.5 CC DE BAHARAT (MÉLANGE D'ÉPICES)
- 1.5 CC DE SEL
-

MÉLANGER LA PÂTE AVEC LE CÉLERI, LA CIBOULETTE ET LA POMME ET METTRE DANS UN MOULE À CAKE GRAISSÉ

FAIRE CUIRE À 180 ° PENDANT 1 HEURE.