

CAKE AU POIREAU ET À LA MOUTARDE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

FAIRE REVENIR **2 POIREAUX ÉMINCÉS, 2 CAROTTES , 1 OIGNON ET 2 GOUSSES D'AIL**, DANS **5 CS D'HUILE D'OLIVE** PENDANT **30 MIN**, RÉSERVER

MIXER ENSEMBLE

150 GR DE FARINE T80

1 CC DE BICARBONATE

3 ŒUFS

2 CS DE MOUTARDE

10 CL DE CRÈME

MÉLANGER LES DEUX PRÉPARATIONS ET Y AJOUTER 100 GR DE NOIX , ET 1 POIGNÉE DE GRAINES DE TOURNESOL GROSSIÈREMENT CONCASSÉES AINSI QUE 150 GR DE FROMAGE RÂPÉ

CUIRE À 190° PENDANT 50 MIN