

CAKE AUX ASPERGES ET COMTÉ

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

DANS UN BOL MIXER, METTRE

150 GR DE FARINE

1 1/2 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE

1 PINCÉE DE BICARBONATE

10 CL D'HUILE D'OLIVE

10 CL DE LAIT

3 ŒUFS

SEL ET POIVRE

ET MIXER

COUPER 200 GR DE COMTÉ ET 300 GR D'ASPERGES CUITES EN DÉS, AJOUTER 100 GR DE GRAINES DE SÉSAME ET 100 GR DE GRAINES DE TOURNESOL, UN PETIT BOUQUET DE CIBOULETTE, LES MÉLANGER, EN REMUANT DOUCEMENT, À LA PÂTE,

METTRE DANS UN MOULE CHEMISÉ, SAUPOUDRER DE PARMESAN RÂPÉ ET FAIRE CUIRE AU FOUR À 190° PENDANT 45 MN