

CAKE SALÉ COLORÉ POTIMARRON, BETTERAVE ROUGE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

RÂPER **2 PETITES BETTERAVES ROUGES** ET ENVIRON **200 GR DE POTIMARRON**

METTRE DANS UN BOL ET MIXER ENSEMBLE

100 GR DE FARINE BISE

200 GR DE FLOCONS D'AVOINE

1 BOITE DE 400 ML DE LAIT DE COCO

3 ŒUFS

50 GR D'HUILE D'OLIVE

40 GR DE SAUCE SOJA

1 CC DE CURRY

1 CC DE CUMIN

SEL ET POIVRE

Y AJOUTER LES LÉGUMES RÂPÉES, **150 GR DE GRUYÈRE RÂPÉ**, VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ ET FAIRE CUIRE AU FOUR À **200°** PENDANT **1 HEURE**