**Gâteau au chou-fleur**



*Ingrédients* :

- 300 g de chou-fleur cru  
- 2 œufs  
- 350 g de fromage blanc  
- 40 g de maïzena (ou farine)  
- 50 g de fromage râpé  
- sel, poivre  
- ciboulette ou basilic  
- coulis de tomate

*Recette* :

Rincez le chou-fleur. Prélevez 300 g de bouquets de chou-fleur (environ la moitié d'un chou). Mixez le chou-fleur cru dans un robot et réservez la semoule obtenue dans un bol.

Dans un autre saladier, fouettez les œufs et la maïzena. Ajoutez le fromage blanc, le fromage râpé. Salez, poivrez et ajoutez la ciboulette ciselée. Ajoutez le chou-fleur en dernier et remuez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné ou dans un moule en silicone.

*Cuisson* :

Laissez cuire le gâteau pendant environ 45 mn à 180°. Le gâteau doit être bien doré. Démoulez le gâteau et servez-le chaud ou refroidi.

Accompagnez le gâteau de chou-fleur d'un coulis de tomate bien relevé avec des herbes de Provence. C'est un vrai délice !

***http://www.evacuisine.fr/***