



Banque Alimentaire  
de l'Isère

# Cake aux légumes

## INGRÉDIENTS

- pour 4 personnes :
- 200 gr de farine
  - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - 50 gr de beurre
  - 1 carotte
  - Maïzena
  - 3 œufs
  - 1 courgette
  - 1 aubergine
  - 1 sachet de levure chimique
  - Sel
  - Poivre
  - Persil

**Préparation et cuisson :**  
**70 minutes**  
**Coût : de 0,5 € à 1€/**  
**personne**

## PRÉPARATION

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).  
Laver, peler les légumes et les couper en petits dés.  
Laver et hacher le persil finement.  
Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle et faire cuire les dés de légumes pendant 15 minutes à feu doux.  
Saler et poivrer.  
Verser la farine et la levure dans un saladier.  
Creuser un puits au centre.  
Casser les œufs et mélanger parfaitement afin de ne pas avoir de grumeaux.  
Verser l'huile en filet et fouetter.  
Ajouter les légumes et le persil à la préparation en mélangeant.  
Beurrer un moule à cake et verser la préparation dedans.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Sortir le cake du four et le laisser tiédir avant de démouler.  
Le servir tiède ou froid.