

CAKE SALÉ À LA COURGE BUTTERNUT

FAIRE CUIRE **300 GR DE BUTTERNUT** À LA VAPEUR PENDANT 20 MIN, RÉDUIRE EN PURÉE ET RÉSERVER.

CONCASSER **75 GR DE NOISETTES** ET RÉSERVER.

ÉMINCER **2 OIGNONS, 2 GOUSSES D'AIL** ET FAIRE REVENIR DANS **4 CS D'HUILE D'OLIVE**, AJOUTER LES NOISETTE ET **100 GR DE TOFU FUMÉ** COUPÉS EN DÉS ET **80 GR D'OLIVES VERTES** TAILLÉES EN RONDELLES.

DANS UN BOL, MIXER **100 GR DE FARINE**

1 CC DE BICARBONATE DE SOUDE

10 CL DE LAIT

3 ŒUFS

LA PURÉE DE BUTTERNUT

PAPIKA FUMÉ

SEL ET POIVRE

AJOUTER LES DEUX APPAREILS ET **100 GR DE GRUYÈRE** COUPÉS EN DÉS ET MÉLANGER

VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ ET CUIRE 45 MIN À 200 °