

Gâteau de roquette à la mozzarella et tomates séchées

Préparation 20 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

250 g de roquette

250 g de mozzarella

40 g de parmesan fraîchement râpé

6 œufs

50 g de pignons

16 pétales de tomates séchées

1 c à s de chapelure

1 c à s d'huile d'olive

2 pincées de noix de muscade

Sel et poivre du moulin

Ciseler grossièrement avec des ciseaux, la roquette lavée et séchée. Égoutter la mozzarella et la couper en petits cubes. Les éponger dans du papier absorbant. Couper les pétales de tomates séchées en lanières et faire griller à sec les pignons dans une poêle antiadhésive. Dans un saladier battre les oeufs à la fourchette avec du sel et du poivre, ainsi que la muscade. Ajouter le parmesan, la chapelure, les dés de mozzarella, les lanières de tomates séchées, les pignons grillés (en garder quelques uns pour la déco) et la roquette. Mélanger. Huiler un moule à manqué antiadhésif de préférence (j'ai préféré faire des versions individuelles dans des petits moules) et faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 mn environ (à adapter suivant le four). En moules individuels la cuisson sera un peu plus rapide. Lorsque le gâteau est pris et légèrement doré, vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche sans que le gâteau soit trop ferme. Sortir le gâteau du four, le laisser tièdir et le démouler délicatement. Servir tiède ou froid mais non glacé. Vous pouvez, en version individuelle, présenter en mettant quelques feuilles de roquette fraîche, des pignons grillés et une tomate séchée.

Vin conseillé : un Valpolicella

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>