Gâteau invisible aux courgettes et au taleggio

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	8
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

350 g de pommes de terre

500 g de courgettes

2 oignons, de taille moyenne

200 g de taleggio

Noix de muscade, fraîchement râpée

Sel

Poivre

Eplucher les pommes de terre et les râper finement avec les courgettes. Emincer finement les oignons. Couper le taleggio en tranches. Mélanger les légumes avec les oignons, saler, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

40 g de beurre

3 œufs

150 ml de lait

120 g de farine

1 cs de poudre à lever

2 cs de persil

Faire fondre le beurre et bien le mélanger avec les œufs et le lait. Mélanger la farine et la poudre à lever, puis incorporer avec le persil à la préparation aux œufs.

Mettre la moitié du mélange de légumes dans le moule à cake préparé et bien tasser. Verser la moitié de l'appareil sur les légumes. Répartir le taleggio au centre du moule, recouvrir avec le reste des légumes et bien tasser de nouveau. Verser le reste de l'appareil par-dessus et enfourner le moule sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 180 °C pendant 1 h

Laisser refroidir légèrement le gâteau dans le moule pour qu'il se coupe mieux.

Accessoires

Moule à cake, longueur 30 cm, graissé

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019