

## Cake au chou-fleur

*Pour 4 à 6 personnes*

- 1 petit chou-fleur
- 1 échalote
- 6 œufs
- 150 g parmesan râpé
- 120 g de farine de sarrasin ou farine de blé
- 1 et 1/2 cuillère à café de levure backing
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de curcuma

Préchauffer le four à 160°

Découper les fleurs du chou-fleur et les faire cuire pendant +/- 8 min. Égoutter et réserver

Peler l'oignon et le découper en rondelles, hacher menu l'échalote. Faire revenir à feu doux quelques minutes dans l'huile d'olive.

Battre les œufs et les mélanger avec l'oignon, ajouter la farine, la levure, le curcuma et le parmesan.

Recouvrir le moule de papier cuisson. Répartir le chou-fleur cuit, verser le mélange dans le four et faire cuire au four pendant +/- 35 à 40 min jusqu'à obtenir un cake ferme et doré.

Laisser refroidir et servir

## Bloemkoolcake

*Voor 4 tot 6 personen*

- 1 kleine bloemkool
- 1 sjalot
- 6 eieren
- 150 g geraspte Parmezaanse kaas
- 120 g boekweit- of tarwemeel
- 1 et 1/2 koffielepeltje bakpoeder
- 2 soeplepels olijfolie
- 1/2 koffielepeltje kurkuma

Verwarm de oven voor op 160°C.

Snij de bloemkool in roosjes en kook ze gedurende +/- 8 minuten. Laat ze uitlekken en zet ze opzij.

Pel de ui en snij hem in ringen. Hak de sjalot fijn. Fruit beide enkele minuten in olijfolie.

Kluts de eieren en meng ze met de ui. Voeg er de bloem, de gist, de kurkuma en Parmezaanse kaas aan toe.

Bedek de bakvorm met bakpapier. Verdeel de gekookte bloemkool over de vorm, giet het mengsel erover en zet alles in de oven. Bak gedurende +/- 35 tot 40 minuten totdat u een stevige en goudgele cake krijgt.

Laat afkoelen en dien op.