



6 à 8 personnes



Préparation 30 mn  
Cuisson 1 h



Facile

## Gâteau invisible aux légumes

### Ingrédients



500 g de navets ou de céleri rave



500 g de carottes



100 g de fromage émietté (bleu, fourme d'Ambert, roquefort...)



•3 œufs



60 g (+ 10 g pour le moule) de beurre fondu



120 g de farine



150 ml de lait ou de yaourt



Sel, poivre

### Préparation

1

Laver et éplucher les légumes puis les couper en très fines lamelles.



2

Préchauffer le four à 190°.



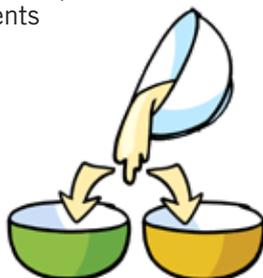
3

Fouetter les œufs avec le beurre fondu puis incorporer la farine et mélanger avec le lait jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Saler et poivrer.



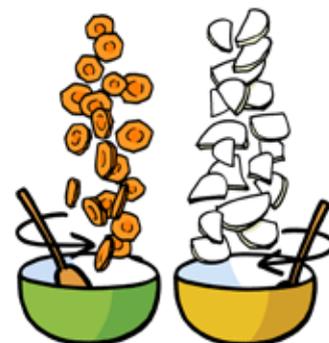
4

Répartir la pâte dans deux récipients différents



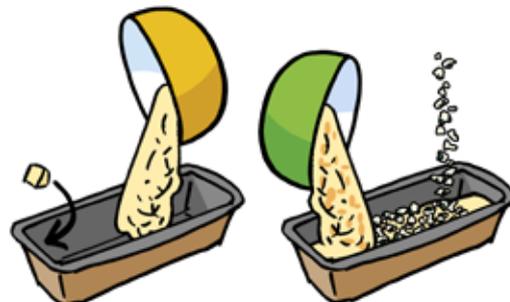
5

Incorporer les carottes dans un premier récipient de pâte puis les légumes blancs (navets ou céleri) dans le second. Mélanger pour que les légumes soient enrobés de pâte.



6

Beurrer le moule puis y verser les légumes blancs. Recouvrir de morceaux de roquefort puis ajouter les carottes.



7

Mettre au four (50 à 60 mn) en recouvrant d'un papier aluminium à mi-cuisson. Se déguste chaud, tiède ou froid.



### Infoplus

*Un cake façon mille-feuilles qui fera apprécier les légumes fondants. Riche en protéines grâce aux œufs, au lait et au fromage, c'est un plat complet.*