



## Cake poireaux curry



*Les cakes salés, c'est toujours un peu la solution de facilité quand je ne sais plus quoi faire de mes fonds de frigo. J'en fais souvent car c'est aussi très pratique pour emporter au travail et manger rapidement. L'association curry poireaux est une vraie réussite.*

### Ingrédients (pour un moule à cake d'1.4 L) :

- 160 g de farine de blé
- 3 à 4 poireaux
- 100 ml de lait
- 50 g d'emmental râpé
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuil à café de curry
- sel et poivre

### Préparation :

Laver les poireaux à grande eau pour éliminer la terre et couper le pied chevelu. Retirer les feuilles vertes les plus abîmées et émincer finement les poireaux (partie blanche et verte). Faire suer les poireaux dans une casserole avec une à deux cuil à soupe d'eau durant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Laisser refroidir complètement après la cuisson.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Mélanger la farine et la levure chimique. Battre les œufs en omelette, et les incorporer progressivement à la farine. Ajouter le lait, fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène, verser le curry, saler et poivrer légèrement.

Incorporer les poireaux émincés et le fromage râpé.

Enfourner pendant 35 à 45 min environ. Piquer avec la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson : quand elle ressort sèche, le cake est cuit.

Éteindre le four, et laisser 10 min dans le four.

Démouler le cake, enlever le papier sulfurisé, et laisser refroidir sur une grille.

Le 07 Avril 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/04/07/index.html>