

# Cake aux fanes de carottes et mozzarella



Temps préparation : 15 mn temps total : 1h

## Ingrédients

- Beurre, pour le moule
- 150 g de farine de blé, et un peu pour le moule
- 150 g de gruyère, coupé en morceaux ou 150 g de parmesan, coupé en morceaux
- 50 g de fanes de carotte
- 3 œufs
- 2 c. à café de levure chimique (1 sachet)
- 80 g d'huile d'olive
- 125 g de lait
- 1 c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 4 pincées de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts
- 250 g de mozzarella, coupée en morceaux

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à cake, puis réserver.
2. Mettre le gruyère dans le bol et râper 10 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver
3. Mettre les fanes de carottes dans le bol et hacher 20 sec/vitesse 6. Transvaser dans le récipient avec le fromage et réserver.
4. Mettre les œufs, la farine, la levure chimique, l'huile d'olive, le lait, le sel et le poivre, puis mixer 15 sec/vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5. Mixer de nouveau 10 sec/vitesse 6.
6. Ajouter le mélange fanes de carotte et fromage, puis mélanger à l'aide de la spatule. Transvaser dans le moule préparé, répartir la mozzarella sur la surface, puis enfourner et cuire 45 minutes à 180 °C. Laisser tiédir, démouler et servir tiède ou refroidi.