

# CAKE BOUT D'CHOUX

Pour 4 personnes  
Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 45 min  
- de 5 €

## Ustensiles :

- 1 moule à cake
- 1 fouet
- 1 saladier
- 1 micro-ondes

## Ingrédients :

- 1 demi chou-fleur
- 3 œufs
- 1 sachet de gruyère râpé
- 2 mugs de farine (200g)
- 1/2 sachet de levure
- 8 cuillères à soupe de lait
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Vous gardez les enfants terribles d'Ursuline, votre voisine...voici une petite recette pour les mettre dans votre poche !

1. Préchauffez votre four à 180°C/Th 6. Mettez la farine dans un saladier et ajoutez les œufs, le lait, l'huile et la levure. Ça va être riche et complet !
2. Mélangez le tout énergiquement avec un fouet tout en gardant un œil sur les enfants qui ont tendance à trop aimer Gribbich, votre chat...
3. Coupez le chou-fleur en petits morceaux, passez-les au micro-ondes pendant 4 minutes à puissance maximale et ajoutez-les dans la pâte avec la moitié du sachet de gruyère râpé.
4. Versez le tout dans un moule à cake huilé et videz le reste du gruyère râpé sur la pâte. Accélérez, les enfants s'attaquent à votre canapé !
5. Mettez au four 45 min puis servez. Ne soyez pas étonné qu'ils vous appellent maman !

