

CAKE A LA POLENTA A LA ROQUETTE ET A LA BRESOALA



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 45 mn

Pour un cake:

180 g de polenta fine

300 g de ricotta

3 gros oeufs

100 g de parmesan râpé

10 cl d'huile d'olive (Vigean, 1ère pression à froid à la Biocoop)

40 cl de lait

2 petites poignées de roquette

100 g de bresaola en tranches (viande de boeuf séchée)

1 sachet de levure chimique

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Dans les œufs battus en omelette, en remuant, incorporer tous les ingrédients solides puis liquides en terminant par la levure, la roquette et la bresaola coupée en fines lanières, bien mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Verser l'appareil dans un moule à cake en silicone si possible et enfourner environ 45 mn, le cake doit être bien doré et encore un peu humide.

Laisser refroidir avant de démouler.