

## Cake de légumes au curry

### Ingrédients pour 4 personnes :

200g de farine et 2 cuillères à soupe

10cl de lait

200g haricot vert

150g de chèvre frais

3 œufs

1 échalote

1/2 poivron rouge

1 c à de curry

1/2 sachet de levure

huile d'olive

beurre pour le moule

sel poivre

### Progression :

Après avoir équeuter les haricots verts les cuire à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes, préchauffer le four à 180°C

Hacher l'échalote et la faire revenir avec un peu d'huile

Ajouter le poivron épépiné et coupé en dès puis cuire 10 à 12 minutes.

Réserver sur le côté pour laisser tiédir

Dans un saladier, mélanger la farine, le curry, les œufs, la levure, le lait et 10cl d'huile.

Couper le fromage de chèvre en dès, les fariner.

Incorporer les légumes et le chèvre à la pâte puis poivrer.

Verser le tout dans un moule à cake préalablement beurré.

Cuire au four 40 à 45 minutes.

Servir chaud ou tiède.