

# *Cake poireau et fenouil au mascarpone*

## *Pour 1 cake*

*190g de farine d'épeautre semi complète*

*75ml d'huile d'olive*

*90g de mascarpone*

*3 œufs*

*1 sachet de levure*

*1 petit fenouil*

*1 poireau*

*100g de tomme de Savoie*

*Sel poivre*

Préchauffez le four à 190°C.

Lavez le fenouil et le poireaux, retirez la barbe du poireau et le fond du fenouil, coupez-les en morceaux puis faites les revenir dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive pendant 10 à 15 minutes, le temps de les faire fondre un peu. Laissez refroidir.

Mélangez la farine avec la levure, les œufs, l'huile d'olive et le mascarpone. Salez, poivrez.

Retirez la croûte de la tomme puis coupez-la en petits morceaux.

Ajoutez les légumes et les morceaux de tomme dans la pâte, mélangez et versez le tout dans un moule à cake. Enfournez à 190°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.