

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. Enfourné à 190°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.