



Cake à la ricotta

Pour un moule à cake de 24
cm de long

600 g de légumes mélangés
(carottes, courgettes, champignons)

2 oignons nouveaux

1 cs d'huile d'olive

100 g de pecorino

300 g de ricotta

4 gros œufs

½ bouquet de thym
citronné

Sel, poivre du moulin

Chemiser le moule de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180 degrés.

Couper les légumes en dés de 1 cm et les oignons en rondelles. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir les oignons pendant 3 minutes environ, ajouter les légumes et faire revenir pendant 5 minutes environ. Laisser refroidir.

Râper grossièrement le pecorino et le mélanger avec la ricotta et les œufs. Effeuilier les feuilles de thym et les ajouter. Assaisonner la masse de ricotta avec le sel et le poivre. Mélanger avec les légumes. Mettre la masse dans le moule préparé et faire cuire pendant 50–60 minutes au milieu du four préchauffé. Sortir et laisser refroidir pendant 10 minutes environ. Démouler le cake et le laisser refroidir complètement sur une grille.

