

GATEAU DE BOULGOUR AU CHEVRE FRAIS ET PESTO D'EPINARDS & NOISETTES



Préparation : 30' de préparation + 30' de cuisson

Matériel : pour le pesto 1 égouttoir + 1 mixer et pour le gâteau : 1 casserole + 1 moule à gâteau

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour le pesto

- 3 poignées de pousses d'épinards
- 50 g de noisettes
- 6 CS d'huile de noisettes
- sel, poivre

Pour le gâteau

- . 1 litre de lait
- . 160 g de boulgour complet
- . 1 bouillon cube de légumes
- . 150 g de chèvre frais
- . 3 œufs
- . sel, poivre, muscade

Préparation

Le pesto :

1- rincer, trier et équeuter les pousses d'épinards

2 - les mixer finement avec l'huile de noisettes et les noisettes entières jusqu'à l'obtention d'un beau pesto bien vert! Réserver au frais

Le gâteau :

1 - faire chauffer doucement le lait avec le bouillon cube. Lorsqu'il frémit, verser en pluie le boulgour et bien mélanger à l'aide d'une fourchette.

2 - Laisser gonfler à couvert, puis rajouter le fromage de chèvre frais coupé en petits morceaux, les œufs, une belle pincée de muscade et du sel.

3 - Huiler votre moule et y verser la préparation.

4 - Enfourner dans un four préchauffé à 220° pendant 30 à 40mn.

5 - tiédir un peu puis démouler.

6 – servir le gâteau recouvert de pesto, avec une bonne salade verte