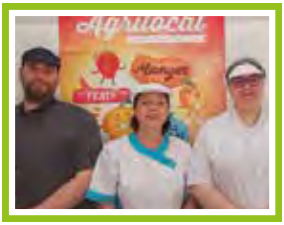


Cake aux deux truites

et courge butternut



Chef cuisinier
Véronique SUBIGER
et son équipe
Collège Henry Dunant
DIJON

Préparation **20 min** | *Cuisson* **45 - 50 min** | **6** *portions*

INGRÉDIENTS

- 100 g de courge butternut (ferme Lebreuil)
- 75 g de farine (ferme de la goutte d'or)
- 2 œufs (Gaec du Pontot)
- 50 g d'oignon (ferme Lebreuil)
- 50 g d'emmental râpé
- 40 g de truite fumée
- 40 g de filet de truite frais (GAEC des truites de l'Aube)
- 5 cl de lait (fromagerie Delin)
- 1/2 sachet de levure chimique
- Huile d'olive, sel fin et poivre
- Herbes selon vos envies (basilic, herbes de provence, fenouil, etc.)

- Laver et éplucher les légumes.
- Émincer finement l'oignon et couper la courge butternut en cubes.
- Faire chauffer de l'huile d'olive, ajouter l'oignon et les cubes de courge butternut.
- Mélanger, assaisonner et ajouter les herbes souhaitées.
- Cuire à feu moyen pendant environ 15 min.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Cuire le filet de truite frais et l'émietter.
- Détailler en fines lanières la truite fumée.
- Mélanger les œufs, la farine et la levure.
- Faire tiédir le lait et l'incorporer au mélange œufs/farine.
- Ajouter l'emmental râpé, mélanger.
- Incorporer ensuite les dés de butternut et les 2 truites.
- Mélanger et verser dans un moule à cake graissé.
- Enfourner et laisser cuire pendant 45 à 50 min.
- A la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler.
- Déguster avec une salade.