



GÂTEAU ÉPONGE AU FROMAGE ET AU PERSIL

Categoria: Dessert **Tempo di preparazione:** 45 minutes **Difficoltà:** medio 🇩🇪

Ingredienti per 4

- 80 g de feuilles de persil (sans tiges)
- 15 g de feuilles de menthe
- 83 g d'huile d'olive extra vierge
- 145 g de farine
- 10 g de maïzena
- 8 g de levure chimique à la vanille
- 2 œufs XL
- 180 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de fromage râpé (parmesan)
- Une pincée de sel
- Crème fouettée pour servir

Un gâteau à la couleur verte intense, qui surprend par son moelleux exceptionnel, sa douceur et son arôme intense...

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **45 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Préparez la purée de persil et de menthe : mettez un quart de la quantité totale de persil et de menthe dans un grand verre blender et mixez à basse vitesse. Augmentez lentement la vitesse tout en continuant d'ajouter le reste du persil et de la menthe, un quart à la fois.

Ajoutez la moitié de l'huile d'olive extra vierge, versez-la lentement et mélangez à vitesse moyenne-basse jusqu'à ce que tout soit mélangé. Ajoutez ensuite le reste d'huile d'olive extra vierge et mélangez pendant 10 secondes maximum. Le mélange paraîtra fluide et velouté.

Transférez la purée que vous venez d'obtenir dans un bol au réfrigérateur. Préparez le gâteau : dans un bol, mélangez la farine, la maïzena, une pincée de sel et la levure chimique et réservez. Prenez un robot de cuisine, fouettez les œufs avec le sucre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange soit très épais, mousseux et de couleur jaune pâle. Baissez la vitesse du robot et ajoutez la purée de persil. Ajoutez le fromage râpé et mélangez à nouveau.

À ce stade, ajoutez le mélange de farine et remuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Beurrez un moule de 26 cm, tapissez-le de papier cuisson et versez le mélange. Faites cuire pendant environ 25/30 minutes, dans un four préchauffé à 175°C en mode ventilé (couvrez de feuilles d'aluminium là où il commence à dorer), en retournant le gâteau à mi-cuisson, en baissant la température de quelques degrés et en prolongeant éventuellement de 5/8 minutes de cuisson. Vérifiez la cuisson du gâteau avec une pique à brochette. Laissez refroidir le gâteau dans le moule avant de servir. Décorez-le de chantilly et d'une branche de persil.

Astuce : pour intensifier la couleur du gâteau, laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Si vous préférez, vous pouvez servir la tarte au persil avec une boule de glace au citron ou à la vanille.

