Tourte au chou-fleur et au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

70 g	de chou-fleur
1	oignon rouge
5 cuillères à soupe	d'huile d'olive
1/2 cuillère à café	de romarin frais broyé
8	grands œufs
1 poignée	de feuilles de basilic frais
1,5 cuillère et demie à café	de farine
2,5 cuillères et demie à café	de levure
1/2 cuillère à café	de curcuma
200 g	de fromage râpé DŽIUGAS
	sel (à votre convenance)
	poivre noir (à votre convenance)
3 ~ 4 cuillères à soupe	de graines de sésame

Préparation

Casser le chou-fleur en petits morceaux et les faire cuire dans de l’eau salée. Égoutter et laisser refroidir. Éplucher l’oignon, le couper en deux et découper sur la première moitié, plusieurs rondelles pour plus tard. Couper finement la moitié d’oignon restante. Faire chauffer l’huile d’olive dans la poêle, ajouter l’oignon et frire quelques minutes jusqu’à ce qu’il ramollisse, puis ajouter le romarin et faire revenir quelques secondes en mélangeant. Laisser refroidir. Battre les œufs, ajouter les oignons et bien mélanger. Ajouter le basilic. Mettre la farine avec le fromage râpé, la levure, le sel et le poivre, bien mélanger. Ajouter le chou-fleur en essayant d’enrober tous les morceaux avec la pâte. Déposer le papier sulfurisé sur un moule de 24 cm à parois amovibles, enduire les côtés de beurre et saupoudrer de graines de sésame. Verser la pâte dans le moule. Placer les rondelles d’oignon sur le dessus. Cuire au four environ 40 à 60 minutes à 180°C.