 **Gâteau au brocoli**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, dessert, pâtisserie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/03/gateau-au-brocoli-p1100271.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de fleurettes de** [**brocoli**](https://recettes.de/brocolis) **(surgelées pour moi)**  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 2 œufs**  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 2 càs de Maïzena ®  
- 1 càs de** [**curcuma**](https://recettes.de/curcuma)  
**- 2 càs de ciboulette ciselée**  
**- sel & poivre du moulin  
- 2 càs de chapelure pour le moule**

**Moule Marguerite ou moule à manqué beurré de 20 cm de Ø saupoudré de chapelure**  
**Préchauffage du four à 180°C** Position four chaleur tournante _png

Faire cuire les fleurettes de brocoli pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée, égoutter.  
Écraser la ricotta et la fouetter avec les œufs pour obtenir un mélange bien lisse.  
Ajouter la Maïzena, le curcuma, le comté râpé et la ciboulette.  
Saler, poivrer et bien mélanger au fouet.  
Incorporer le brocoli délicatement à la spatule.  
Verser la préparation dans le moule.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur le plat de service.  
Servir chaud ou tiède avec une salade.