

PRÉPARATION

Couper le chou-fleur en petits bouquets d'environ 3 cm. Les mettre dans une casserole, couvrir d'eau et ajouter 1 càc de sel. Cuire 15 min dans cette eau salée frémissante, puis égoutter et laisser les bouquets dans la passoire pour qu'ils sèchent bien.

Tailler dans l'oignon 4 belles tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Hacher grossièrement le restant de l'oignon, et faire revenir à feu moyen dans l'huile d'olive pendant 10 min (en remuant régulièrement). En fin de cuisson, laisser refroidir.

Préchauffer le four à 190°C.

Mettre la préparation d'oignon haché refroidie dans un cul-de-poule, et y ajouter les oeufs et le basilic ciselé. Bien mélanger au fouet, puis incorporer progressivement la farine, la levure, le curcuma, ainsi que le parmesan. Saler et poivrer à sa convenance.

Bien mélanger le tout au fouet, puis ajouter délicatement les bouquets de chou-fleur pré-cuits pour ne pas que ces derniers s'écrasent.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposer un cercle de 24 cm de diamètre (réglable pour un démoulage plus facile). Le tapisser de papier sulfurisé, puis badigeonner de beurre fondu l'intérieur. afin de faire coller le mélange de graines sur les bords du cercle.

Mélanger dans un petit récipient les graines de sésame et de nigelle (ou de pavot), puis verser à l'intérieur du cercle en faisant des mouvements circulaires pour que les graines couvrent bien les côtés.

Verser la pâte dans le moule, puis disposer harmonieusement les rondelles d'oignon rouge réservées. Enfourner à 190°C et cuire 45 min. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir bien sec.

A la sortie du four, laisser refroidir 20 min avant de démouler.

Servir tiède ou à température ambiante. dans les deux cas, il est délicieux.

Gâteau de chou-fleur recette du chef Yotam Ottolenghi

INGRÉDIENTS

- 450 g Chou-fleur (environ 1/2 chou)
- 1 gros Oignon(s) rouge
- 75 ml Huile d'olive
- 1/2 c. à café Romarin séché
- 7 Oeuf(s)
- 15 g Basilic fraîchement ciselé
- 120 g Farine
- 1/2 c. à café Levure chimique
- 1 c. à café Curcuma en poudre
- 150 g Parmesan râpé
- 2 c. à café Sel fin
- Poivre du moulin
- Beurre pour le moule
- 1 c. à soupe Graines de sésame
- 1 c. à soupe Graines de nigelle (que l'on peut remplacer par des graines de pavot)

Temps de préparation : 40mn

Temps de cuisson : 1H

Temps total : 1H40mn