

# Gâteau aux petits légumes et aux zestes d'agrumes

**Pour 6 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Temps de repos : 20 min**

**Cuisson : 45 min**

● 250 g de farine tamisée + 50 g pour les légumes ● 150 g de beurre en pommade + 20 g pour le moule ● 5 œufs ● 1 sachet de levure chimique ● 2 blancs de poireau ● 1 carotte ● 100 g de petits pois écosés ● 1 courgette ● le zeste d'1 orange et d'1 citron ● sel et poivre blanc.

■ Faites cuire 10 min les petits pois à l'eau bouillante salée.

■ Epluchez et lavez la carotte et les poireaux, lavez la courgette et taillez ces légumes en tout petits dés. Faites-les cuire séparément (en les gardant croquants) comme les petits pois. Dès qu'ils sont cuits, rafraîchissez-les à l'eau courante, égouttez-les et épongez-les avec du papier absorbant.

■ Chauffez le four th. 7 (210 °C). Mélangez dans une terrine la farine, la levure, le zeste râpé du citron et de l'orange, du sel et du poivre blanc. Incorporez les œufs un par un, puis le beurre.

■ Saupoudrez les légumes dans une passoire avec 50 g de farine pour les enrober, puis incorporez-les à la pâte. Beurrez un moule antiadhésif, versez-y la pâte, égalisez le dessus avec une spatule mouillée. Laissez reposer 20 min au frais. Cuisez 35 min au four et démoulez 10 min après la sortie du four. Dégustez tiède ou froid.

## Les conseils de Guide Cuisine

■ Ce gâteau peut être servi avec une entrée comme le tarama ou les rillettes de saumon.

**Quel vin servir?**  
Un chinon blanc à 8 °C, un bourgueil à 14 °C.

