

Mohamed Henni, Chef du restaurant

du Château de Saulon-La-Rue

Gâteau de brousse au miel et au thym !

INGREDIENTS pour 4 personnes

- 🍴 500g de brousse
- 🍴 3 œufs
- 🍴 3 cuillères à soupe de miel
- 🍴 1 cuillère à soupe de feuilles de thym frais
- 🍴 60 g de fromage blanc
- 🍴 60 g de beurre fondu
- 🍴 60 g de farine

DEROULE DE LA RECETTE

Préchauffer le four à 180° thermostat 6.

Dans un grand saladier, mélanger les œufs et la farine à l'aide d'un fouet.

Puis incorporer le fromage blanc, le miel, le thym, puis la brousse et le beurre fondu. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Dans un moule à manquer bien beurré, verser la préparation puis placer le moule au four pendant 45 minutes.

A la sortie du four, laisser refroidir le gâteau pendant 2h à température ambiante.

C'est prêt à déguster avec de beaux fruits de saison !