



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Cake à la ratatouille (sans œuf)

Pour 4 personnes | Très facile

55 min | **1.03€** La portion (prix indicatif)



Suggestion pour pimper votre cake : vous pouvez évidemment faire ce cake avec des œufs. Référez-vous à nos autres recettes de cakes pour connaître la base de l'appareil à cake.

Les ingrédients

- **350 g** de Ratatouille cuisinée
- **70 g** de Okara
- **180 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **1 sachet** de Levure chimique
- **180 ml** de Lait demi écrémé
- **70 ml** de Huile de tournesol
- **100 g** de Emmental rapé

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 45 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Faites égoutter 350 g de ratatouille s'il y a trop de jus.
- 3 Mettez 70 g d'okara, la pulpe de soja, 180 ml de lait et 70 ml d'huile dans un saladier ou un bol de robot.
Mélangez pour bien délayer la pulpe.
- 4 Transvasez le mélange dans un saladier si vous avez mixé au robot.
Ajoutez 180 g de farine, un sachet de levure et poivrez généreusement.
Si la ratatouille est nature, vous pouvez ajouter des herbes séchées (thym, origan, herbes

de Provinces, etc.).

Mélangez. L'appareil sera assez épais (plus qu'un appareil à cake avec des œufs), c'est normal.

- 5 Ajoutez-y la ratatouille et 100 g d'emmental râpé. Mélangez.
- 6 Versez le tout dans un moule à cake (beurré ou non selon votre moule)
- 7 Enfournez environ 45 à 50 minutes, ou jusqu'à ce qu'une pointe de couteau plantée au centre ressorte propre.
Si le cake est cuit en surface mais pas à l'intérieur, recouvrez-le avec une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson
- 8 Démoulez à la sortie du four et laissez-le refroidir sur une grille une dizaine de minutes.
Ce cake se mange aussi bien tiède que froid.