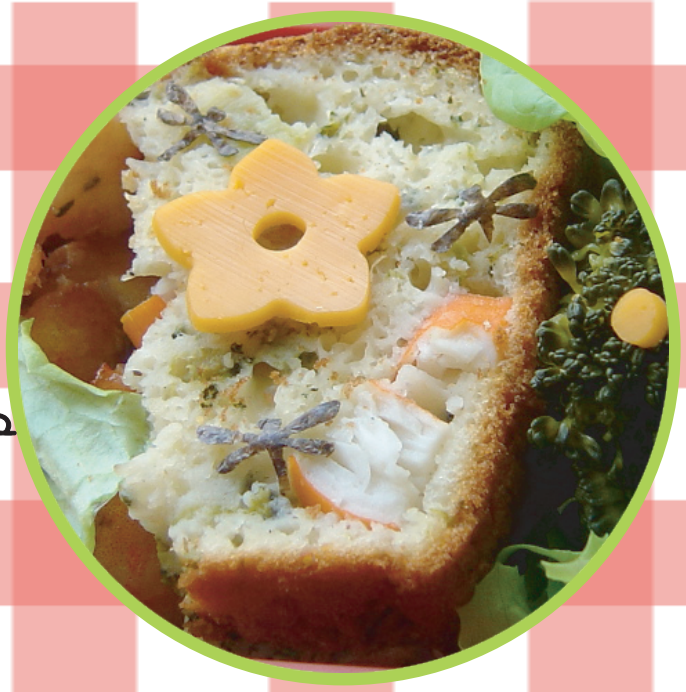
# Cake Surimi-Brocolis



## Ingrédients :

* 3 oeufs
* 150g de farine
* 1 sachet de levure
* 10cl d'huile
* 12,5 cl de lait
* 100g de gruyère
* 1 brocolis
*10 batônnets de surimi
* sel
* poivre

## Préparation :

1- Fouettez les oeufs, la farine, la levure, salez et poivrez
2- Incorporez l'huile et le lait chaud
3- Ajoutez le gruyère rapé
4- Mélangez
5- incorporez les batônnets de surimi coupés en morceaux et le brocoli (cuit à la vapeur et coupé en morceaux)
6- Versez le tout dans un moule à cake beurré et faites cuire au four 45 minutes.

Bonne dégustation*

www.pimpandpomme.com