

## GÂTEAU AUX LÉGUMES ET PROVOLA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Ingrédients Menù

100 g Peperonepronto - V41  
200 g Armonia di Verdure (Harmonie de légumes) - T51  
q.b. Staccante spray (Enduit à cuisson antiadhésif en bombe spray) - Q10

### Ingrédients

100 g pancetta roulée  
5 g basilic  
50 g parmesan Parmigiano Reggiano râpé  
sel et poivre  
3 jaunes d'œufs - 3 blancs d'œuf  
15 g levure instantanée  
100 ml crème fraîche  
100 ml lait  
50 g fécule de pomme de terre  
250 g farine  
100 g Provolone fumée en dés

### Préparation

Verser la farine et la fécule de pomme de terre tamisées dans une jatte. Mélanger avec le lait, la crème et les jaunes d'œuf en veillant à obtenir un mélange crémeux et homogène. Ajouter le sel et le poivre, le parmesan râpé, le basilic coupé en julienne, la levure et la Provolone. Ajouter ensuite l'Harmonie de légumes, bien égouttée de son huile et légèrement séchée sur du papier absorbant, puis les Poivrons tout prêts grossièrement hachés au couteau. Mélanger tous les ingrédients et incorporer à la main les blancs d'œuf préalablement montés en neige avec une pincée de sel. Verser le mélange dans un moule à savarin préalablement graissé avec l'Enduit à cuisson antiadhésif et cuire au four à 170°C pendant 40/50 minutes environ. Servir le gâteau tiède, garni de pancetta ou de charcuterie au choix.