

Cake aux courgettes

Ingrédients

- ❖ 2 à 3 courgettes
- ❖ 200 gr de farine
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ 1 sachet de levure
- ❖ 4 œufs
- ❖ 10 cl d'huile
- ❖ 18 cl de lait
- ❖ 1 bûche de chèvre ou un Saint-Agur
- ❖ 100 gr de gruyère
- ❖ Sel
- ❖ Poivre

Couper les courgettes en dés. Les faire cuire dans un peu d'huile pendant 15 minutes. Les égoutter.

Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients dans l'ordre de la recette en coupant le fromage en dés.

Mélanger avec les courgettes. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Verser dans 2 moules à cake de 25cm. Cuire 1 heure à 180° dans un four préchauffé.

Il est possible de congeler un des cakes. Pour la consommation, laisser décongeler lentement et réchauffer rapidement au four.