

Cake aux courgettes

Préparation : 20 min - Cuisson : 50 min

Ingrédients (4 pers.)

400 g de courgettes
200 g de farine
3 œufs
100 g de gruyère râpé
1 c. à s. de lait
1 c. à s. d'huile
1 c. à c. de levure
Sel
Poivre



Préparation

Lavez et râper les courgettes avec une râpe à gros trous. Les faire revenir 5 minutes dans une poêle avec l'huile. Saler, poivrer et réserver.

Mélanger les œufs, la farine, le gruyère et la levure dissoute dans le lait. Saler, poivrer puis ajouter les courgettes.

Verser dans un moule à cake et enfourner à four chaud (180 °C) pendant environ 45 minutes.

Dressage

Déposer sur chaque assiette une tranche de cake accompagnée d'une petite salade verte.