



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake à la courgette et oignons nouveaux .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- ½ courgette
- 1 sachet de levure chimique
- 10 champignons de Paris
- 100 g de lardons fumés
- 110 g de farine
- 2 c.à.s d'huile
- 20 g de parmesan
- 3 œufs
- 5 cl de lait
- 50 g de gruyère râpé
- 6 petits oignons nouveaux
- Sel, basilic

- Laver, couper en fines rondelles, retirer la peau, râper, ... courgettes, champignons et oignons
- Faire revenir à la poêle tous ces aliments avec les lardons, puis égoutter
- Dans un saladier battre les œufs en omelette
- Ajouter la farine et la levure chimique, tamisés ensemble, saler, et parsemer de basilic
- Incorporer le lait et l'huile puis mélanger bien afin d'obtenir une pâte lisse
- Ajouter tous les ingrédients ensemble et mélanger
- Couvrir le saladier de film étirable et placer 30 minutes au réfrigérateur
- 15 minutes avant la fin du repos de la pâte préchauffer le four th.6 à 180°C
- Mettre du papier sulfurisé puis verser la préparation dans le moule
- Enfourner et laisser cuire pendant 1 heure, retirer du four et laisser complètement refroidir
- Démouler sur un plat et servir soit entier soit coupé en dés



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs