



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

. Cake courgette & chèvre .



Ingrédients :

- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl de lait écrémé
- 160 g de farine
- 2 c.à.s de Maïzena
- 2 courgettes
- 200 g de bûche de chèvre
- 3 gros œufs
- Cumin, sel, poivre, herbes de Provence
- Huile d'olive

- Laver et couper les courgettes sans les dépecer
- Les faire revenir dans une poêle légèrement huilée
- Aromatiser avec du cumin, sel, poivre et autres ...
- Sécher les courgettes en les mettant dans du papier absorbant
- Couper des rondelles et dés dans la bûche de chèvre
- Battre les œufs en omelette, ajouter la farine et la levure chimique tamisées ensemble
- Rajouter la Maïzena et bien mélanger le tout
- Saler, poivrer, aromatiser avec les herbes, incorporer 2 c.à.s d'huile et le lait
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse puis rajouter les dés de courgette et de chèvre
- Mélanger puis placer quelques temps au réfrigérateur
- Préchauffer le four à 180°C th. 6, placer un papier sulfurisé dans le moule à cake
- Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 45 minutes à 180°C th. 6

Astuce : Les légumes comme la courgette rendent de l'eau, compenser avec plus de farine

