



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

. Cake courgette lardons et roquefort .



Ingrédients :

- 1 courgette
- 1 cuillère d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 1 tomate allongée
- 15 cl de lait 1/2 écrémé
- 150 g de lardons
- 250 g de farine
- 4 gros œufs
- 50 g de roquefort
- 6 feuilles de menthe fraîche
- Sel, poivre

- Laver puis détailler la courgette et la tomate. Les faire revenir avec les lardons dans une poêle huilée
- Dans un saladier tamiser la farine et la levure, ajouter les œufs battus en omelette avec le lait
- Ajouter les ingrédients cuits et égouttés, avec le roquefort et les aromates, bien mélanger
- Verser la préparation dans un moule à cake chemisée d'un papier de cuisson
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 45 minutes. Servir avec une salade

