

Cake à la Courgette et au chèvre

INGREDIENTS :

2 courgettes moyennes
1 oignon
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile d'olive
12.5 cl de lait de chèvre (ou de vache)
100 g de gruyère râpé
200 g de chèvre en bûche
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
thym
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Coupez la bûche de chèvre en morceaux. Réservez.
- Dans une poêle, versez l'huile d'olive, jetez-y les courgettes coupées en rondelles (préalablement lavées mais non épluchées) et l'oignon émincé. Faites rissoler à feu moyen pendant 15 minutes, ajoutez le thym. Retirez l'huile de la poêle.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez ensuite les courgettes, le chèvre et assaisonnez. Mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four environ 45 minutes.



Minis cakes en entrée avec une salade

ou

Cake classique

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteurs de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60