

## *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](mailto:mickmaraicher@laposte.net)  
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60