

Gâteau invisible aux courgettes



4



Préparation : 20 min | Cuisson : 55 min

Difficulté



Ingredients

- 700 g de courgettes
- 2 œufs
- 100 g de lait *
- 70 g de farine
- 20 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 10 - 20 g de Marcheur râpé *

* Produit(s) issu(s) de la ferme



#plat #fraicheur

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un bol, mélanger la farine, le sel et la levure.

Dans un saladier, battre les œufs. Y ajouter le beurre fondu et le lait puis fouetter. Sans cesser de battre, incorporer progressivement le mélange de farine.

Laver les courgettes et les découper en fines rondelles à la mandoline. Au fur et à mesure, les jeter dans la pâte en remuant délicatement pour imbiber chaque rondelle.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Lisser en tassant le tout et saupoudrer la surface de Marcheur râpé.

Enfourner le cake pendant 50 à 55 minutes.

Laisser totalement refroidir et réfrigérer.

Servir coupé en tranches accompagné d'un pesto et d'une salade.