

Cake de courgette et chèvre

Pour 6 personnes :

150 g de farine
1 sachet de levure
3 œufs
12,5 cl de lait
2 belles courgettes (environ 500 g)
1 bûche de chèvre
100 g de comté râpé
100 g de lardons
4 cuillères à soupe d'huile
origan
sel et poivre

Préparation : 10 min

Cuisson : 45 min

Repos : 0 min

Temps total : 55 min

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Découpez les courgettes en rondelles et passez-les au four à micro-ondes durant 4 minutes. (pour aller plus vite, je prend des courgettes surgelées et déjà découpées).

Les mettre ensuite dans une poêle pour continuer la cuisson. Ajoutez les lardons, l'origan, salez, poivrez et laissez les dorer. Dans un saladier, mettez la farine et la levure, incorporez-y les 3 œufs, l'huile et le lait.

Ajoutez ensuite le gruyère râpé, les courgettes, les lardons et la brique de chèvre découpée en petits morceaux.

Versez le tout dans un moule à cake et faire cuire durant 45 minutes.