

CAKE AU CHEVRE ET A LA COURGETTE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Coût faible
Préparation : 25 minutes	Cuisson 45 minutes
6 personnes	1 fouet, 1 sauteuse, 1 saladier et 1 moule à cake

Ingrédients :

2 courgettes
200 gr de fromage de chèvre
3 œufs
150 gr de farine
4 cuillères d'huile d'olive
12.5 cl de lait
100 gr de gruyère râpé
1 sachet de levure
Herbes de Provence, sel et poivre

Préparation :

- 1 - Faire Préchauffer votre four à 180°C (th 6).
- 2 - Coupez le chèvre en morceaux et réserver.
- 3- Laver et couper les courgettes en morceaux et les faire revenir dans une sauteuse avec de l'huile d'olive pendant 10 minutes.
- 4 - Dans un saladier mélanger avec un fouet la farine, les œufs, la levure, le sel, le poivre, les herbes de Provence, 2 cuillères d'huile d'olive et le lait.
- 5 - Ajouter le gruyère, le chèvre et les courgettes.
- 6 - Verser dans un moule à cake et faire cuire 45 minutes.