



CAKE AUX COURGETTES ET FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

INGRÉDIENTS

- 20 cl de crème légère semi-épaisse
- 175g de farine
- 3 œufs
- 3 courgettes
- 70g de beurre fondu
- 150g de fromage de chèvre frais
- 1 c-à-s d'olive noires coupées et dénoyautées
- 1/2 sachet de levure
- 1 c-à-c de sel
- 1 c-à-c de poivre 5 baies moulu
- 1 c-à-c de graines de coriandre
- 1 gousse d'ail haché
- 1 branche de thym
- 1 c-à-s de pignons

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 48MN

TEMPS TOTAL : 1H18MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer un moule à cake et le placer au frais.

Mélanger la farine, la levure, le poivre et la coriandre.

Dans un autre récipient fouetter les œufs avec la crème légère et le sel.

Ajouter à la préparation et mélanger énergiquement le tout afin d'obtenir une pâte homogène.

Couper les courgettes en lanières, les plonger 3 mn dans l'eau bouillante puis égoutter.

Incorporer à la préparation le fromage de chèvre, les courgettes, les olives et l'ail.

Ajouter le beurre fondu et remuer.

Verser la préparation dans le moule à cake.

Saupoudrer de thym et de pignons.

Enfourner 45 mn.

Servir froid ou tiède accompagné d'une salade verte.