



GÂTEAU AUX COURGETTES

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Éplucher les courgettes, les vider et les cuire légèrement dans une casserole d'eau salée.

Mélanger les œufs avec les sucres, la farine, le lait et le beurre dans un saladier.

Bien égoutter les courgettes et les passer au presse purée ou à la moulinette.

Mélanger les deux préparations et les verser dans un moule à manqué.

Enfourner pour 45 minutes de cuisson.

INGRÉDIENTS

- 700g de courgettes
- 15cl de lait
- 180 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 3 œufs entiers
- 2 sachets de sucre vanillé
- 60g de beurre fondu.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN+45MN
TEMPS TOTAL : 1H25MN