



GÂTEAU INVISIBLE AUX COURGETTES ET AU CURRY

INGRÉDIENTS

- 4 Courgettes
- 2 Oeufs
- 4 c-à-s de yaourt brassé nature
- 70g Farine
- 20g Beurre fondu
- 1 sachet de Levure
- 50g Gruyère râpé
- 1 c-à c Curry en poudre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H5MN

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200 °C.

Fouettez les oeufs énergiquement, ajoutez le beurre fondu, le brassé nature puis la farine, la levure, le curry et enfin le beurre fondu.

Incorporez délicatement les rondelles de courgettes préalablement coupées, pour bien les napper de pâte.

Versez dans un moule beurré ou chemisé de papier cuisson, ajoutez le gruyère râpé et enfournez pour 45-50 min.

Laissez refroidir et placez au frais.

Démoulez au moment de servir, en parts ou en cubes.