

Cake courgette-tofu au roquefort

Ingrédients pour 6 personnes :

3 petites courgettes
200g de tofu ferme
100g de roquefort
3 œufs
10g de beurre
200g de farine
1 sachet de levure chimique
15cl de lait de soja
10cl d'huile d'olive
1 pincée de muscade râpée
sel, poivre

Progression :

Rincer et râper les courgettes. Saler et faire dégorger 30 minutes dans une passoire.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine et la levure dans un saladier .

Battre les œufs et le lait de soja

Incorporer à la farine en alternant avec l'huile.

Ajouter les courgettes essorée, le tofu égoutté et taillé en dés, le roquefort émietté et la muscade.

Assaisonner

Verser la préparation dans un moule à cake beurré. Cuire 40-45 minutes au four jusqu'à ce que le cake soit cuit à cœur.