

Cake courgette, fromage de chèvre

Ingrédients (pour 6 personnes) :

200g de chèvre frais (en petites portions)
1 courgette
150g de farine
1 sachet de levure
3 œufs
3cl d'huile de tournesol
12.5cl de lait chaud
100g de fromage râpé (type emmental)

Progression :

Faire revenir la courgette non épluchée et coupée en dés dans une cuillerée d'huile d'olive (environ 15 min) puis essorer dans de l'essuie-tout.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, les œufs, l'huile, le lait chaud, les dés de courgettes, le chèvre (grossièrement coupé) et le fromage râpé.

Mettre le tout dans un plat à cake non beurré pendant 45 minutes à four chaud.