

Cake

AU CHEVRE ET A LA COURGETTE

INGREDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de chèvre en bûche
1 belle courgette
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de cerfeuil
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- **Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).**
- **Découper la bûche de chèvre en morceaux. Réservez.**
- **Dans une poêle, versez l'huile d'olive, jetez-y la courgette coupée en rondelles, préalablement lavée mais non épluchée, faites rissoler à feu moyen pendant 15 minutes. Retirez l'huile de la poêle et disposez les rondelles de courgette sur du papier absorbant.**
- **Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez les courgettes, le chèvre et le cerfeuil ciselé. Mélangez.**
- **Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.**

*« Utilisez de préférence de la farine tamisée
type 55 qui permet d'éviter les grumeaux »*