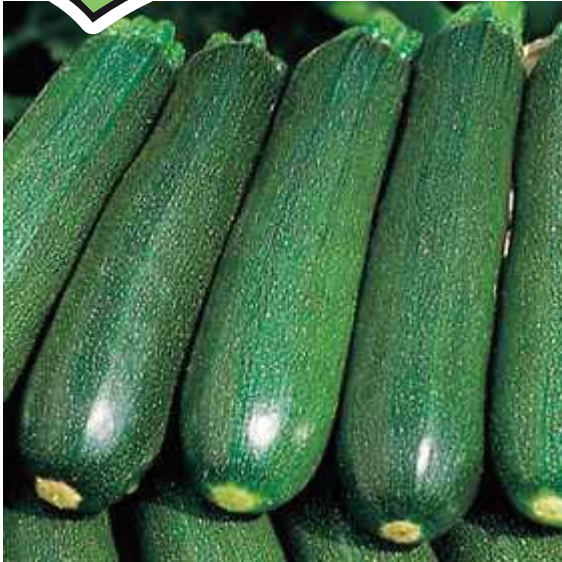




Cake au courgettes, fromage et ciboulette



Pour 4 pers.

100g de farine
½ sachet de levure chimique
2 courgettes
3 œufs
15cl de lait
2 cuillères d'huile d'olive
100g de fromage de chèvre frais
100g de fromage blanc
Persil
Sel et poivre et quelques
brins de ciboulette

- Dans un saladier, verser la farine, les œufs, la levure et travailler au fouet. Incorporer petit à petit le lait, l'huile d'olive.
- Saler et poivrer, ajouter le fromage de chèvre émietté puis le fromage blanc et les herbes ciselées.
Bien mélanger le tout.
- Râper les courgettes lavées et bien essuyées.
Les incorporer à la préparation précédente.
- Verser dans un moule à cake et faire cuire pendant 30 à 35 mn au four, thermostat 180°C.

Laisser tiédir avant de servir.