



Cake aux courgettes à la menthe

ingrédients :

1kg de courgettes

4 œufs

60 g d'huile d'olive

200 g de farine de petit épeautre ou autre

1 sachet de levure (10 g)

1 bon bouquet de menthe fraîche des jardins (6 grosses cuillères à soupe bombées une fois hachée)

Poivre du moulin

Poivre de Timut

½ cuillère à café de sel

Réalisation :

- Laver les courgettes. Enlever la peau, une lanière sur 2. Couper les en rondelles
- Les cuire à la vapeur douce pendant 15 minutes environ. Elles doivent devenir bien moelleuses
- Dans un saladier, casser les 4 œufs. Ajouter les poivres et le sel puis l'huile et mélanger
- Ajouter la farine tamisée et la poudre à lever
- Laver la menthe. La ciseler avec des ciseaux. L'ajouter à l'appareil et bien mélanger. Soyez généreux
- Huiler un moule à cake à l'aide d'un pinceau. Placer des rondelles de courgettes dans le fond du moule (facultatif - pour la décoration). Ajouter le reste des courgettes dans l'appareil et mélanger sans trop insister
- Verser l'appareil dans le moule. Décorer de feuilles de menthe. Cuire dans le four préchauffé, à 180° pendant 30 à 40 minutes
- Laisser refroidir dans le moule. Démouler le cake une fois refroidi