



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Cake courgettes, fromage de chèvre et miel

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

300 g de courgettes

150 g de fromage de chèvre

70 g de fromage râpé

100 ml de lait demi-écrémé

4 œufs

120g de farine

2 cuillères à soupe de miel liquide

1 sachet de levure chimique

Sel, poivre du moulin

Graines de sésame

Préparation 15 mn

1. Râpez les courgettes, salez et réservez au frais
2. Préchauffez le four à 180 degrés
3. Dans le bol d'un robot, mettez les œufs, la farine, la levure, le lait, le fromage râpé, le miel et poivre. Mixez pour obtenir une texture homogène.
4. Coupez la buche de chèvre en morceaux et ajoutez-les dans le bol du robot. Mixez une nouvelle fois, rapidement.
5. Pressez les courgettes et les ajouter à la préparation. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
6. Versez dans un moule à cake chemisé de papier cuisson ou légèrement beurré. Parsemez de graines de sésame. Enfournerez pendant 45 mn.
7. Dégustez tiède ou froid.