



Gâteau aux courgettes

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 35 - 45 minutes en fonction du four

Ingrédients :

- 3 courgettes émincée en rondelles fines
- 1 oignon coupé en morceaux
- 80g de comté râpé
- 100g de farine
- 3 oeufs
- 12cl de lait (végétal ou non!)
- 10 brins de ciboulette ou persil ciselé-e
- 1 c-à-c de levure chimique
- sel et poivre
- 1 noisette de beurre pour le moule



Préparation :

1/ Préchauffez le four à 180°C (th.6)

2/ Dans un saladier, cassez les oeufs et battez-les. Incorporez peu à peu la farine tamisée, la levure, le sel et le poivre. La pâte doit être homogène et sans grumeaux.

3/ Versez progressivement le lait sans cesser de mélanger.

4/ Ajoutez 60g de comté et la ciboulette ou le persil. Mélangez à nouveau.

5/ Incorporez progressivement les rondelles de courgettes et l'oignon à la pâte.

6/ Beurrez et farinez un moule. Versez la préparation avec les courgettes et lissez la surface avec une spatule.

7/ Saupoudrez avec les 20g restant de comté et enfournez 30 minutes environ, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

Servez tiède ou froid.

Bon appétit!

Krystalife