



Cakes salés

Cake à la courgette et à la feta



1h 15 min 45 min 0 345

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Cuisson des courgettes

- 1 Laver, sécher et couper les extrémités des courgettes, les tailler en brunoise.
- 2 Les faire revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, pendant 10 minutes. Assaisonner.

Étape 2

Préparation de l'appareil et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Verser les oeufs battus en omelette et bien mélanger.
- 3 Chauffer le lait pendant quelques secondes au four à micro-ondes. Verser dans le saladier l'huile et le lait tiède. Mélanger et assaisonner de sel et poivre.
- 4 Ajouter l'emmental, les dés de courgette et la feta coupée en gros cubes.
- 5 Verser l'appareil dans un moule à cake anti-adhésif et enfourner pendant 45 minutes.

Étape 3

Dressage

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour l'appareil à cake

150 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 sachet(s) **Levure chimique**
10 cl **Huile d'olive**
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à café **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la garniture

2 **Courgette**
200 g **Feta**
70 g **Emmental**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

- 1 Laisser un peu reposer avant de le démouler. Déguster tiède ou froid.