



Cakes salés

# Mini cakes au chèvre, courgettes et pignons



**40 min** **10 min** **30 min**      **0**      **312**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour la pâte à cake

200 g **Farine**  
10 g **Levure chimique**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
10 cl **Lait demi-écrémé**  
100 ml **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la garniture

100 g **Chèvre frais**  
1 **Courgette**  
50 g **Pignons de pin**

## Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre**

## Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Verser dans un saladier la farine avec la levure. Faire un puits au centre, ajouter les oeufs et mélanger petit à petit tout en versant le lait.
- 2 Ajouter l'huile d'olive, mélanger pour obtenir une préparation homogène. Assaisonner de sel et de poivre.

## Étape 2

Réalisation des mini-cakes

- 1 Préchauffer à 180°C (Th.6).
- 2 Couper les courgettes en tout petits cubes. Travailler le fromage de chèvre à la cuillère pour le ramollir.
- 3 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec l'huile d'olive, verser les courgettes et les faire dorer. Saler et poivrer. Laisser refroidir.
- 4 Ajouter les courgettes, le fromage de chèvre et les pignons dans la pâte. Bien mélanger, puis répartir la préparation dans les moules.
- 5 Pour démouler plus facilement les cakes après cuisson,

beurrer les moules ou les chemiser (les couvrir de papier sulfurisé) après les avoir préalablement beurrés.

- 6 Enfourner pendant environ 30 minutes. Servir chaud, tiède ou froid.