

# Invisible de courgettes

Pour 4 personnes :

750 g de courgettes (environ 4 petites courgettes)

2 œufs + 100 g de lait

70 g de farine + 20 g de beurre fondu

1 sachet de levure

Sel et poivre

Muscade

1/2 bûche de chèvre + Quelques noix concassées



\*\*\*\*\*

- Mélanger la farine et la levure. Ajouter le sel.
- Battre les œufs dans un saladier, jusqu'à les faire blanchir. Ajouter le beurre fondu, ainsi que le lait et la muscade. Fouetter et ajouter progressivement la farine.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver les courgettes, les sécher et les couper en très fines tranches (si vous avez une mandoline, c'est l'idéal !!). Les plonger au fur et à mesure dans la préparation de façon à ce qu'elle soit toutes imbibées.
- Verser le tout dans un plat à four, beurré et fariné, en tassant bien.
- Disposer des rondelles de bûche de chèvre par dessus et parsemer de noix concassées.
- Enfourner à 200°C, pendant 40 minutes.
- Mettre à refroidir (une nuit, c'est encore mieux !) et déguster ensuite froid ou tiède. Dans ce cas, découper le gâteau avant (c'est plus facile !) et mettre à réchauffer au micro-ondes !

BCT  
sandra