

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CAKE AUX COURGETTES

Pour 4 - 6 personnes :

**300g farine - 4 oeufs - 11g levure chimique - 250g courgettes -
100g poitrine fumée - 100ml huile d'olive - 1càs ciboulette
ciselée - 12 feuilles de menthe fraîche ciselées - 1càc sel fin -
20cl lait entier - 10g emmental râpé - poivre -**

**Couper les courgettes nettoyées en bâtonnets. Couper la poitrine
fumée en dés.**

Préchauffer le four à 220° (th.7-8).

**Dans le bol du Ka verser les oeufs entiers, la levure, la farine, le
lait et l'huile d'olive. Munir l'appareil de l'accessoire en forme de
feuille. Mélanger. Ajouter les courgettes, la poitrine, l'emmental,
les herbes, le sel et le poivre. Mélanger à nouveau.**

**Beurrer et fariner un moule à cake. Verser le mélange. Enfourner
et cuire 1h00. Vérifier la cuisson en enfonçant un couteau, la
lame doit ressortir sèche.**

Laisser reposer 10 minutes avant de démouler.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr