

GÂTEAU INVISIBLE AUX COURGETTES



Ingrédients



- 800g de courgettes
- 3 œufs
- 150 ml de lait
- 100g de farine
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 sachet de levure
- quelques rondelles de chèvre
- herbe de Provence
- sel, poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 200°C.
- Lavez les courgettes, découpez-les en rondelles très fines (à la mandoline ou au robot éventuellement). Réservez.
- Battez les œufs en omelette, ajoutez l'huile d'olive, les herbes de Provence, et le lait. Mélangez bien.
- Incorporez la farine et la levure, mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Incorporez délicatement les rondelles de courgettes dans la pâte.
- Versez dans un moule beurré et fariné.
- Déposez les rondelles de chèvre.
- Enfournez 45 à 50 minutes.
- Laissez refroidir avant de démouler.
- Déguster chaud en accompagnement ou froid en entrée ou à l'apéro (découpé en gros cubes par exemple)

