



# Cake à la courge, chèvre et noix

 10-12 PERS.



 15 MIN.

 30 + 40 MIN.



220g de courge (butternut, potimarron, musquée...)

4 œufs

25 ml de lait

50 ml d'huile d'olive

250g de farine

1 sachet levure chimique

100g de bûche de chèvre

40 g de cerneaux de noix

persil

- Préchauffez le four à 180°C.
- Épluchez et découpez la courge en petits morceaux.
- Faites cuire les morceaux de courge à la vapeur pendant 30 minutes environ.
- Laissez refroidir et réduisez en purée à l'aide d'une fourchette.
- Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez les œufs et le lait et l'huile d'olive.
- Ajoutez la farine, la levure chimique ainsi que le persil et la purée de courge.
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Découpez la bûche de chèvre en petit morceaux, concassez les cerneaux de noix. Ajoutez à la pâte et mélangez.
- Versez la pâte dans un moule chemisé.
- Enfourner pendant 40 minutes.
- Déguster tiède ou froid avec une bonne salade ou en apéritif !

