Cake salé courgette, chèvre et menthe

Un cake léger de courgette et de chèvre frais parfumé à la menthe. Servi tiède avec une salade verte, il fait une entrée d'été.

6 personnes	15 min préparation	45 min cuisson	60 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 2 courgettes
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 60 ml de huile d'olive
- 120 g de chèvre frais
- 1 c. à soupe de menthe
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Râper les courgettes dans le bol.
   10 sec / vitesse 5
2. Les égoutter dans un torchon en pressant et vider le bol.
3. Mettre les œufs, le lait, l'huile et le sel dans le bol.
   15 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine et la levure.
   15 sec / vitesse 4
5. Incorporer les courgettes, le chèvre en morceaux et la menthe.
   10 sec / vitesse 2 / sens inverse
6. Cuire 45 minutes à 180°C dans un moule à cake.

Le conseil de Tiha
Presse très bien les courgettes, sinon le cake devient humide et ne cuit pas à cœur.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.