Cake salé courgette et chèvre frais

Un cake léger où la courgette râpée garde la mie humide et où le chèvre frais apporte sa douceur acidulée. À déguster tiède avec une salade.

6 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 2 courgettes
- 3 œufs
- 80 ml de huile d'olive
- 80 ml de lait
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de chèvre frais
- 1 c. à café de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et huiler un moule à cake.
2. Laver les courgettes, les couper en tronçons et les râper dans le bol.
   6 sec / vitesse 5
3. Les égoutter dans un torchon en les pressant bien, puis vider le bol.
4. Mettre les œufs, l'huile, le lait, le sel et le poivre dans le bol et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
5. Ajouter la farine et la levure et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
6. Incorporer les courgettes et le chèvre en morceaux à la spatule.
7. Verser dans le moule et cuire 40 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Presse vraiment bien les courgettes, sinon le cake reste mouillé au centre.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.