

Cake au chèvre et aux courgettes

Je fais ce cake depuis des années et il a toujours autant de succès. On peut le servir en plat principal avec une salade, pour un buffet ou pour un pique nique.



Ingrédients:

50 g de pignons de pin

2 courgettes moyennes

2 cs d'huile d'olive + 10 cl

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

Sel et poivre

3 oeufs

15 cl de lait

100 g de fromage râpé

1 bûche de chèvre

1/4 de bouquet de coriandre fraîche (ou 3 cs surgelé Picard)

3 branches de menthe fraîche (ou 1 cs surgelé Picard)

Préparation:

1- Dans une poêle, faire griller, à sec, les pignons de pin et réserver.



2- Couper les courgettes en petits dès.

Dans la même poêle, ajouter 2 cs d'huile d'olive et les dès de courgettes. Faire revenir pendant 15 min. Saler et poivrer. Réserver les courgettes sur du papier absorbant.



3- Préchauffer le four à 210°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure le sel et le poivre. Faire un puits et ajouter les œufs, le lait et les 10 cl d'huile. Mélanger au fouet.



4- Ajouter le fromage râpé, les courgettes, les pignons de pin et la bûche de chèvre coupée en cube. Mélanger.



5- Ajouter les herbes hachées et mélanger. Verser dans un moule à cake.



6- Enfourner pour 45 à 50 min à surveiller. Ce cake salé se mange froid.



7- Démouler le cake et le laisser refroidir sur une grille.

