



Cakes salés

Cake à la courgette et à la feta



15 min 45 min 345 1h 0

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Cuisson des courgettes

- Laver, sécher et couper les extrémités des courgettes, les tailler en brunoise.
- Les faire revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, pendant 10 minutes. Assaisonner.

Étape 2

Préparation de l'appareil et cuisson

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Verser les oeufs battus en omelette et bien mélanger.
- 3 Chauffer le lait pendant quelques secondes au four à micro-ondes. Verser dans le saladier l'huile et le lait tiède. Mélanger et assaisonner de sel et poivre.
- 4 Ajouter l'emmental, les dés de courgette et la feta coupée en gros cubes.
- 5 Verser l'appareil dans un moule à cake anti-adhésif et enfourner pendant 45 minutes.

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour l'appareil à cake

150 g Farine 3 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s) 1 sachet(s) Levure chimique 10 cl Huile d'olive

10 cl Lait demi-écrémé

1 c. à café **Sel**

1 Poivre

Ingrédients pour la garniture

2 Courgette 200 g Feta 70 g Emmental 2 c. à soupe Huile d'olive

1 Sel

1 Poivre

Étape 3

Dressage

Laisser un peu reposer avant de le démouler. Déguster tiède ou froid.