



GATEAU AUX COURGETTES



Ingrédients

650g de courgettes
150g de fromage de chèvre
2 œufs + 1 blanc d'œuf
100mL de lait demi écrémé
50g de maizéna
1 échalote
Sel, poivre, basilic

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Laver les courgettes et les passe à la mandoline ou à la râpe. Eplucher et émincer l'échalote.

Dans un saladier, mélanger les 2 œufs entiers ainsi que le blanc d'œuf supplémentaire au fouet et incorporer le chèvre et l'échalote.

Assaisonner de sel, poivre et basilic en poudre.

Dans un bol, délayer la maizéna avec le lait et verser ce mélange aux œufs.

Chemiser un plat à cake de papier cuisson, y déposer les courgettes râpées et verser l'appareil à base d'œufs.

Bien tasser à l'aide d'une spatule.

Enfourner 45min et laisser refroidir 5min avant de démouler.

Astuce : vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, si celle-ci ressort humide lorsque vous piquez, le gâteau n'est pas cuit !



Cuisiner la courgette d'une autre manière, cette recette pourrait plaire aux plus jeunes.