

Gâteau de courgettes

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 4 belles courgettes (+/- 750g)
- 2 œufs
- 100g de lait
- 70g de farine
- 20g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 grosse pincée de sel
- 1 pincée de safran moulu ou épice au choix (curcuma, curry, ...)
- 10g de parmesan râpé



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, un fouet, une grande cuillère et un moule carré 20x20cm.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.
- Ajouter le sel à la préparation et réserver.
- Battre les œufs dans un saladier, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et moussent.
- Ajouter le beurre préalablement fondu, puis le lait et le safran ou l'autre épice choisie. Bien mélanger l'ensemble.
- Ajouter progressivement le 1^{er} mélange à base de farine, sans cesser de battre.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver les courgettes, les sécher, puis les peler une lamelle sur deux.
- Couper de très fines rondelles à la mandoline ou au couteau.
- Les mettre dans le saladier au fur et à mesure, en remuant délicatement à la cuillère afin de toutes les imbiber entre chaque ajout.
- Bien mélanger l'ensemble délicatement.
- Verser dans le plat carré beurré et fariné (sauf si en silicone), lisser en tassant bien.
- Parsemer légèrement de parmesan râpé sur toute la surface.
- Enfourner à 200°C pour 40 minutes.
- Laisser totalement refroidir dans le moule, réfrigérer puis couper en carrés.

Ils se dégustent froids ou bien légèrement tiédés.

Bon appétit !