

GATEAU MAGIQUE COURGETTE CHEDDAR

Pour un moule à cake de 24 X 30 cm

Préparation 35 mn

Cuisson : 1 h 15

Ingrédients :

3 courgettes (750 g)

500 g de pommes de terre

200 g de cheddar

3 œufs

1 oignon 1 gousse d'ail

40 g de beurre fondu

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre

120 g de farine

150 ml de lait entier (ou demi écrémé)

Préparation :

Préchauffer le four th 180 °

EPLUCHER et HACHER l'oignon et l'ail.

METTRE dans le bol du thermomix et MIXER 5 secondes /vitesse 5

AJOUTER une cuillère à soupe d'huile d'olive et METTRE **3 mn /100°/ sens inverse/vitesse 1 puis réserver**

METTRE alors les oeufs, le lait, le beurre fondu (40 secondes

au micro-ondes), le sel, le poivre, et la farine.

MIXER 1 minutes/ vitesse 4

RESERVER dans le Thermomix

LAVER et EPLUCHER les courgettes, et les pommes de terre.

Les trancher, dans le sens de la hauteur, en lamelles de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien éguisé.

Mettre dans un saladier, les légumes, le hachis d'ail oignon.... la préparation réservée du bol.

Mélanger délicatement.

Y AJOUTER le cheddar coupé en dés, et mélanger à nouveau.

VERSER la pâte dans un moule beurré et placer au four à 180 ° pendant 1 h 15.

(On surveille pour conserver en fin de cuisson une couleur dorée sans l'être de trop).

Si la coloration est atteinte recouvrir d'un morceau de papier d'aluminium pour modérer la coloration.

Déguster.

Myhomemadecook.com