



Gâteau aux courgettes et à la feta

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 6 personnes / 5 points par personne

- 700 gr de courgettes
- 3 œufs
- 20 gr de beurre à 41 % de mg
- 70 gr de farine
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 1 cc de curry
- 1 sachet de levure chimique
- 100 gr de féta
- 40 gr de parmesan râpé
- Sel, poivre

Couper les courgettes en fines tranches, réserver.

Préchauffer le four à 190°.

Faire fondre le beurre au four à micro-ondes. Le mettre dans un saladier avec les œufs, saler et poivrer et mélanger le tout, Ajouter le lait et le curry. Pour finir ajouter la farine et la levure chimique, bien mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Incorporer les courgettes en plusieurs fois en mélangeant bien à chaque fois.

Verser la moitié des courgettes dans le moule, tasser un peu. Et jouter la féta coupée en morceaux. Mettre par-dessus le reste des courgettes, tasser et parsemer du parmesan râpé.

Enfourner pour 30 minutes.

Retourner sur un plat de service et servir chaud.