**Cake courgette façon tajine**



**Ingrédients**

1 courgette

100g de ricotta

75ml d'huile d'olive

3 œufs

200g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 petit citron confit

50g d'olives vertes dénoyautées

1 cuil à café de mélange d'épices pour tajine

1 poignée de feuilles de basilic

Epluchez et râpez la courgette. Dans un saladier mélangez la courgette râpée et 3 pincées de sel, laissez dégorger pendant 1 heure puis pressez la courgette pour éliminer le plus d'eau possible.

Hachez les feuilles de basilic, coupez le olives en 2 et le citron confit en petits, tout petits morceaux (gardez 3 rondelles pour la décoration).

Faites préchauffer le four à 190°C en chaleur tournante.

Dans un saladier fouettez les œufs avec la ricotta et l'huile d'olive. Incorporez la farine, la levure et la poudre d'épice pour tajine.

Quand la pâte est homogène, ajoutez l'aubergine râpée, le basilic haché, les olives coupées en 2 et le citron confit coupé en tout petits morceaux. Mélangez et versez dans un moule à cake.

Parsemez la pâte de graines de courge et déposez 3 rondelles de citron confit par dessus.

Enfournez à 190°C en chaleur tournante et laissez cuire pendant 35 à 40 minutes selon votre four. Vérifiez la cuisson de votre cake avant de le sortir du four et de le laisser refroidir.

Il ne vous reste plus qu'à préparer une petite salade, un apéro ou un pique-nique, la suite vous appartient...