

CAKE COURGETTE RAPEE, FETA

3 œufs – 150g de farine – 1 sachet de levure – 10 cl d'huile – 12,5 cl de lait – 100g de gruyère râpé

2 petites courgettes râpées gros – ½ paquet de féta émiettée – 4 ou 5 tomates séchées coupées en petits morceaux ou une dizaine d'olives noires dénoyautées (facultatif)

1. Préchauffer le four à 180° (Thermostat 6)

2. Dans un saladier, battre les œufs avec la farine et la levure. Ajouter l'huile : mélanger. Ajouter le lait : mélanger. Ajouter le gruyère puis les courgettes, la féta et les tomates séchées.

3. Verser le tout dans un moule non graissé (moule à cake ou petits moules individuels)

4. Cuire pendant environ 30 minutes. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le cake. Si elle ressort « sèche » le cake est cuit !