

Gateau invisible aux courgettes

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/04/08/23958081.html>

October 22, 2012

dimanche 8 avril 2012

Pour 6 gourmands :

Courgettes : 750 gr

Oeufs : 2

Lait : 100 gr

Farine : 70 gr

Huile d'olive : 20 gr

Levure chimique : 1 sachet

Sel : 5 gr

Safran : 1 capsule

Parmesan râpé : 20 gr

Mélanger le safran au lait. Laisser infuser le temps de préparer le reste de la recette.

Tamiser ensemble la farine et la levure, ajouter le sel.

Battre les œufs dans un saladier jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajouter l'huile d'olive puis le lait parfumé au safran. Mélanger. Ajouter le mélange de farine sans cesser de fouetter.

Préchauffer le four à 200°C. Laver les courgettes, les sécher.

Les râper finement et les ajouter à la préparation. Ajouter le parmesan et mélanger.

Verser dans votre moule. Enfourner à 200°C pendant 40 minutes.

A déguster froid ou tiède.



