LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Cake courgette, pesto, chèvre

Pour 4 personnes | **Très facile**

65 min | **2.17€ La portion** (prix indicatif)

Suggestion pour pimper votre cake : ajouter des pignons et/ou remplacez le chèvre par de la fêta.

Les ingrédients

- **200 g** de Courgette
- **180 g** de Buche de chèvre
- **100 g** de Pesto de basilic
- **30 g** de Parmesan rapé
- **200 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **2 pièce** de Oeuf
- **0.75 sachet** de Levure chimique
- **160 ml** de Lait demi écrémé

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 50 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez votre four à 180°C en chaleur traditionnelle.
2. Lavez 200 g de courgette.
   Enlevez les extrémités mais ne l'épluchez pas, cela permettra d'éviter qu'elle soit réduite en purée à la cuisson.
   Coupez-la en petits cubes.
3. Chauffez de l'huile dans une poêle à feu moyen.
   Quand elle est chaude, ajoutez la courgette. Faites cuire env. 5 min jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

4. En parallèle, coupez 180 g de bûche de chèvre en dés.

Optionnel : faites tiédir 160 ml de lait s'il était au frais (au micro-onde, environ 30 secondes).

5. Battez 2 œufs en omelette dans un saladier.
6. Ajoutez-y 200 g de farine et 2/3 d'un sachet de levure. Mélangez grossièrement.
7. Ajoutez le lait. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
8. Ajoutez 100 g de pesto et 30 g de parmesan râpé. Mélangez.
9. Finissez en ajoutant les dés de courgette cuits et le chèvre. Mélangez délicatement.

Facultatif : ajoutez des pignons de pin dorés.

10. Versez le tout dans un moule à cake (beurré ou non selon votre moule).
    S'il vous en reste, vous pouvez ajouter du parmesan râpé sur le dessus du cake.
11. Enfournez entre 40 et 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'une pointe de couteau plantée au centre ressorte propre.
    Si le cake est cuit en surface mais pas à l'intérieur, recouvrez-le avec une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson.
12. Démoulez à la sortie du four et laissez-le refroidir sur une grille une dizaine de minutes.
    Ce cake se mange aussi bien tiède que froid.