Cake aux Courgettes et aux Herbes du Jardin

Pour 6/8 personnes :

- **1 grosse courgette**
- **1 petit bouquet de persil**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **1 crottin de chèvre (un peu vieux)**
- **200 g de farine**
- **3 œufs**
- **10 cl d'huile d'olive**
- **10 cl de lait**
- **1 oignon doux (type Lézignan)**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Laver et éplucher les courgettes puis les couper en cubes.
2. Dans une poêle, faire revenir les courgettes avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau. Puis réserver.
3. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
4. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter l'huile d'olive et le lait.
5. Incorporer petit à petit la farine et la levure jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
6. Ajouter ensuite les courgettes, les oignons émincés, les herbes (persil et ciboulette) hachées puis enfin le crottin râpé.
7. Mélanger soigneusement puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
8. Verser la préparation dans un moule à cake beurré.
9. Enfourner pour 1h de cuisson : c'est prêt !

   Ce cake se dégustera tiède accompagné d'une salade de saison.
   Pour un peu plus d'originalité, il est possible de rajouter une poignée de noisettes à la préparation.

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀