Cake Chèvre et Courgettes

Pour 1 cake de 8/10 personnes :

- **3 courgettes moyennes (plusieurs couleurs si possible)**
- **150 g de farine**
- **20 cl de lait demi-écrémé**
- **150 g de chèvre frais (1 pyramide)**
- **3 œufs**
- **150 g de jambon de Paris en dés**
- **1 sachet de levure chimique**
- **2 cuillères à soupe d'huile**
- **sel et poivre**

1. Éplucher et couper en dés les courgettes.
2. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les dés de courgette avec de l'huile d'olive et en les assaisonnant généreusement en sel et en poivre.
3. Une fois colorés, les disposer sur du papier absorbant.
4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
5. Dans un saladier, casser les œufs puis les battre en omelette.
6. Incorporer ensuite l'huile, le lait ainsi que la farine et la levure. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
7. Ajouter les dés de jambon et le chèvre frais préalablement écrasé.
8. Pour terminer, verser les courgettes petit à petit en mélangeant délicatement.
9. Dans un moule à cake bien beurré, verser la préparation.
10. Enfourner pour 1h00/1h15 en prenant soin de vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : c'est prêt !

    Tiède ou froid, ce cake peut se déguster à l'occasion d'un apéro dinatoire ou tout simplement accompagné d'une bonne salade verte !

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