



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## Cake courgette, pesto, chèvre

 Pour 4 personnes |  Très facile  
 65 min | **2.04€** 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.