

# Cake au chèvre et aux courgettes

## Pour 6 personnes :

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 12,5 cl de lait
- 2 belles courgettes (environ 500 g)
- 1 bûche de chèvre de 200 g
- 100 g de comté râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Persil et ciboulette
- Sel et poivre



- 1 Faites préchauffer votre four à 180°C (Th.6)
- 2 Découpez les courgettes en rondelles lavées mais non épluchées et mettez les dans une poêle avec un peu d'huile, faites rissoler à feu moyen pendant 15 mn. Egouttez-les.
- 3 Découpez le chèvre en morceaux
- 4 Dans un saladier, mettez la farine et la levure, incorporez-y les 3 oeufs, l'huile et le lait.
- 5 Ajoutez ensuite le gruyère râpé, les courgettes, le chèvre, la ciboulette et le persil. Salez, poivrez et mélangez le tout.
- 6 Versez dans un moule à cake huilé et faire cuire durant 45 à 50 minutes.