



Cake Courgettes & Feta

Je fais comment ?

1. Préchauffez le four Th.6-180°C.
2. Otez les extrémités des courgettes puis coupez-les en morceaux. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites-les colorer sur feu vif . Laissez refroidir et assaisonnez.
3. Faites dorer les pignons de pin à sec dans une poêle anti-adhésive.
4. Dans un saladier, mélangez la farine et les œufs puis ajoutez progressivement le lait. Coupez la Feta en dés puis versez-les dans le saladier. Ajoutez le basilic, les pignons et les courgettes. Rectifiez l'assaisonnement.
5. Beurrez et farinez un moule à cake puis versez le tout et enfournez pendant 45 mn.

Ingrédients

- 2 courgettes
 - 3 œufs
 - 180 G de farine
 - 200 G de Feta
 - 10 cl de lait
 - 50 G de pignons de pin
 - 1 C.à s. de basilic frais
 - 2 C.à s. d'huile d'olive
 - Sel & Poivre
- Cuisson : 50 mn
8 personnes