

Cake aux courgettes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 20 cl de lait végétal
- 4 cl d'huile d'olive

Pour la garniture :

- 2 courgettes (~420 g)
- 3 g de cumin
- Sel, poivre

Préparation

Couper les courgettes en cubes.

Dans une poêle, faire cuire les courgettes avec de l'huile d'olive à feu moyen pendant 5 min.

Ajouter le cumin, le sel et le poivre.

Stopper la cuisson et laisser refroidir.

Mélanger la farine et la levure chimique.

Ajouter le lait.

Ajouter l'huile d'olive.

Ajouter les courgettes.

Faire cuire pendant 40 min.

Catégorie : Crêpes & Cakes salés

Samedi 27 juin 2020

mimmydou.fr