



Cake aux courgettes (recette sucrée)



Une recette trouvée sur le blog Saveur Passion : un cake en apparence tout ce qu'il y a de plus normal mais qui renferme un ingrédient secret que peu arrivent à deviner. C'est la courgette, un légume au goût assez neutre quand elle n'est pas cuite, mais qui apporte beaucoup de moelleux à ce gâteau, et le préserve ; même plusieurs jours après la cuisson, ce gâteau ne sèche pas.

Ingrédients (pour un moule à cake) :

- 1 pot de yaourt
- 2 pots de courgettes râpées
- 3 pots de farine
- 1.5 pot de sucre
- 1/2 pot d'huile
- 1 oeuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- le zeste d'un citron non traité

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Laver les courgettes car on gardera la peau, couper les extrémités. Les râper.

Fouetter l'oeuf avec le sucre et la pincée de sel. Ajouter le yaourt, l'huile, la farine délayée à la levure. Incorporer les courgettes râpées. Finir en râpant sur la pâte le zeste de citron.

Verser la pâte dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes.

Laisser tiédir et démouler sur une grille jusqu'à ce que le cake soit complètement refroidi.

Le 7 Octobre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/10/07/25208914.html>