



# Recette SALÉE

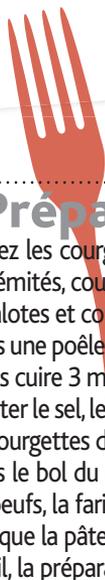
Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombres de personnes : 8 - Temps de préparation : 10 mn  
Cuisson : 45 mn - Difficulté : Facile



## Cake léger à la courgette



### > Préparation

- Rincez les courgettes sous l'eau froide, enlevez les extrémités, coupez en demi-rondelles. Épluchez les échalotes et coupez en rondelles.
- Dans une poêle, versez l'huile, ajoutez les échalotes, faites cuire 3 mn puis ajoutez les courgettes.
- Ajouter le sel, le poivre, couvrez et faites cuire 5 mn, les courgettes doivent être croquantes.
- Dans le bol du robot mélangeur, ajoutez le beurre, les oeufs, la farine et mélangez à vitesse moyenne. Dès que la pâte est homogène, ajoutez la levure, le persil, la préparation aux courgettes avec la graisse et mélangez à la spatule délicatement.
- Beurrez un moule à cake, remplissez-le de la préparation et enfouez pendant 45 mn.
- Vérifiez la cuisson en plantant au centre la lame du couteau, elle doit ressortir sèche. Démoulez le cake aux courgettes.

### Ingrédients

- 42 g d'huile d'olive
- 85 g d'échalotes
- 185 g de courgette
- Sel
- Poivre
- 50 g de beurre mou allégé
- 3 oeufs
- 220 g de farine T 45
- 6 g de levure chimique
- Persil