

Cake courgette feta menthe

Plat

1 portion

Prép. 20 min.

Cuiss. 40 min.

Total 60 min.

Cake courgette feta pour un apéro, une entrée ou un accompagnement

Ingrédients

200g Feta

1 courgette

1 gousse d'ail

menthe

1 Sachet de levure

3 Oeufs

10 cl lait

10 cl Huile de tournesol

200g farine

piment d'espelette

sel, poivre

Préparation

- Couper les courgettes et les faire revenir à la poêle avec de l'ail
 - Mélanger la farine et la levure, ajouter les œufs battus et assaisonner avec sel, poivre et piment d'Espelette
 - Ajouter l'huile, le lait, la fêta coupée en dés, les courgettes et la menthe ciselée
 - Bien mélanger et verser la préparation dans un moule à cake beurré.
 - Enfourner 40 minutes à 180°C, vérifier la cuisson en piquant avec un couteau

Tags

végétarien

festif

facile

méditerranéen

économique