

Cake moelleux courgette et feta

Ingrédients

- 3 courgettes moyennes
- 200g de feta émiettée
- 3 œufs frais
- 150g de farine de blé
- 1 sachet de levure chimique
- 10cl d'huile d'olive
- 10cl de lait demi-écrémé
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6) et chemisez un moule à cake avec du papier cuisson.
- Lavez les courgettes, râpez-les grossièrement et pressez-les fortement dans un torchon propre pour extraire un maximum d'eau.
- Dans un grand saladier, battez les œufs avec l'huile d'olive et le lait.
- Incorporez progressivement la farine et la levure jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajoutez les courgettes râpées, la feta émiettée et les herbes de Provence. Salez et poivrez légèrement (attention, la feta est déjà salée).
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 45 minutes environ.
- Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Astuces pour un résultat parfait

- L'essorage des courgettes est l'étape clé pour éviter un cake trop humide.
- Pour plus de gourmandise, ajoutez une poignée de pignons de pin torréfiés dans la pâte.
- Laissez refroidir le cake dans le moule pendant 10 minutes avant de le démouler sur une grille.
- Ce cake se déguste aussi bien tiède avec une salade verte qu'à température ambiante pour un pique-nique.