

Mini-cakes aux courgettes façon pique-nique

6 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 400 g de courgettes
- 3 c. à s. de basilic
- 3 oeufs
- 80 g d'emmental
- 80 g de parmesan
- 10 cl de lait
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180° C (Th.6).

Etape 2

Laver et râper les courgettes. Les faire revenir dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Etape 3

Râper l'emmental et le parmesan.

Etape 4

Dans un saladier, verser la farine et la levure. Casser et incorporer les oeufs. Mélanger.

Etape 5

Ajouter l'huile, le lait, l'emmental, le parmesan, les courgettes et le basilic. Saler, poivrer et bien remuer.

Etape 6

Répartir la préparation dans des petits moules à cake. Enfourner pendant 25 minutes, les cakes doivent être bien dorés. Démouler et servir.