

Cake au chèvre et courgettes jaunes

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 courgette jaune coupée en dés
- 2 oignons
- 1 pot de chèvre frais
- 3 oeufs
- 150 g de lait
- 90 g de fromage râpé
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 g d'huile d'olive
- 1 c. à c. de moutarde
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Ajouter l'oignon pelé et coupé en 2. Hacher.
Racler les parois à l'aide de la spatule. Ajouter 10g d'huile d'olive. Faire rissoler 10 min.
Ajouter la farine, la levure, les œufs, le lait, l'huile d'olive, la moutarde. Mixer.

Etape 3

Ajouter les dés de courgette, le chèvre frais, les oignons, le fromage râpé. Saler, poivrer.
Mélanger.

Etape 4

Verser la préparation dans un moule à cake si possible en silicone, et faire cuire durant 40 min.
Servir chaud ou tiède.