



- . 250 g de fromage de chèvre frais
- . 3 courgettes
- . 10 cl de crème liquide
- . 4 œufs
- . 4 cuil. A soupe d'huile d'olive
- . 1 gousse d'ail
- . Sel, poivre

# cake au chèvre et aux courgettes

1. Otez les extrémités des courgettes sans les peler. Lavez-les et râpez-les. Versez 2 cuil. à soupe d'huile dans une poêle, faites sauter les courgettes à feu vif en mélangeant. Salez, poivrez et mettez-les dans une passoire.

2. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Pelez et pressez l'ail. Dans un saladier, écrasez le fromage à la fourchette avec la crème. Ajoutez les œufs battus, les courgettes et l'ail, salez, poivrez. Mélangez.

3. Badigeonnez l'intérieur d'un moule à cake avec un pinceau imbibé d'huile. Versez la préparation et enfournez 40 min. Laissez reposer avant de démouler. Servez tiède ou froid.