

Cake salé courgettes et feta - inspiré d'une recette de Marmiton



Temps de préparation : 20 minutes - Temps de cuisson : 45 minutes - 10 parts

200 g de farine blanche - 250 g de courgettes - 200 g de feta - 1 yaourt brassé - 3 œufs - 1/2 sachet de levure chimique - 5 cl d'huile d'olive - Thym - Piment d'Espelette - Sel et poivre

Laver les courgettes, enlever seulement les extrémités et conserver la peau, puis couper en petits cubes. Les faire cuire à l'eau salée et thym pendant 15 min, puis les égoutter.

Couper la feta en petits cubes.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Mélanger la farine et la levure chimique. Battre les œufs en omelette (avec le bol batteur) et incorporer progressivement la farine.

Ajouter le yaourt et l'huile, fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène, ajouter le piment d'Espelette, le sel et le poivre.

Incorporer alors la feta et les courgettes. Verser ensuite dans le moule à cake en silicone ou antiadhésif ou mettre un papier sulfurisé.

Enfourner pendant 45 min.

Piquer avec la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson. Lorsqu'elle est sèche, le cake est cuit

Eteindre le four et laisser 10 min dans le four.

Vous pouvez le servir chaud ou froid.

RECETTE TESTEE !

J'ai testé la recette originale de Marmiton. La recette décrite est ma version.

C'est un bon cake pour l'apéritif.

J'ai utilisé le moule à cake en silicone. Je ne regrette pas mon achat!