

Gâteau de courgettes

Ingrédients :

- 500 grs de courgettes
- 200 grs de farine
- 4 oeufs
- 2 yaourts nature
- 4 cuillères à soupe de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de Maïzena
- 1/2 paquet de levure chimique
- 2 gousses d'ail
- 6 brins de menthe
- Sel

Préparation (pour un moule à manqué de 24 cm) :

Préchauffez le four à 175° C.

Lavez les courgettes et râpez-les à la râpe à gros trous.

Pelez et hachez l'ail.

Lavez et ciselez la menthe.

Beurrez un moule à manqué si il n'est pas en silicone.

Fouettez dans un saladier les jaunes d'oeufs avec les yaourts et le vin blanc.

Mélangez la farine avec la levure, la Maïzena et une pincée de sel.

Incorporez progressivement ce mélange dans le saladier et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajoutez les courgettes, l'ail et la menthe.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les à la préparation.

Versez dans un moule et faites cuire environ 1 heure.

Laissez refroidir avant de démouler et servez tiède ou froid.

<http://philomavie.blogspot.com>