

Petits cakes courgettes et parmesan

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 mini-cakes

- 150 g de farine t55
- 2 courgettes
- 3 oeufs
- 100 g de parmesan à râper
- 50 g d'huile d'olive
- 150 g de lait
- 1/2 sachet de levure chimique
- sel, poivre

Beurrer et fariner de petits moules à cake (s'ils ne sont pas en silicone). Préchauffer le four th6, 180°C.

Râper les courgettes (j'ai utilisé une râpe à main, à gros trous). Bien les essorer à la main afin d'en retirer l'eau.

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique. Incorporer les oeufs, l'huile d'olive, le lait, saler légèrement, poivrer. Ajouter le parmesan râpé, puis les courgettes pressées. Bien mélanger pour que les courgettes ne forment pas de "tas".

Verser la pâte aux 3/4 dans les moules. Enfourner pour 25 minutes. Les cakes doivent être bien dorés. Démouler. Laisser tiédir, avant de découper en tranches si vous le souhaitez.