

Cake de courgette à la ricotta



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Ce cake aux légumes est bien équilibré mais vous pouvez varier les ingrédients, la base du cake restant la même.

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

Ingrédients

- 50 g de lardons
- 1 carotte
- 1 courgette
- 2 cs de jus de citron
- 50 g de fromage - râpé
- 2 cs rases de ricotta
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 3 cs de crème - liquide
- 3 cs d'huile d'olive
- herbes aromatiques au choix
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Epluchez, puis râpez l'oignon, la carotte et la courgette (râpe à gros trous).
- 2 Faites-les revenir dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile, puis ajoutez les lardons et laissez mijoter 10 minutes.
- 3 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
- 4 Dans un saladier, battez la ricotta avec la crème. Incorporez ensuite les oeufs battus, le reste d'huile, le fromage, les herbes et le jus de citron. Salez légèrement et poivrez.
- 5 Ajoutez enfin la farine et la levure. Mélangez bien la préparation et ajoutez les légumes cuits.
- 6 Versez dans un moule à cake et enfournez pour environ 35 minutes de cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

