

Gâteau (sucré !) à la courgette



6 pour personnes



15' préparation
35' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 grosse courgette
- 2 verres de sucre semoule (type verre à moutarde)
- 3 œufs
- ½ verre de farine
- 75g de beurre de fondu
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 verre de lait
- 1 pincée de sel



- 1 Préchauffer le four à 195°C (thermostat 6)
- 2 Peler et enlever les pépins de la courgette. La couper en morceau et la faire cuire à l'eau quelques minutes. Bien les égoutter et les passer au presse-purée.
- 3 Dans un saladier, mélanger le sucre, les œufs, la farine, le beurre fondu, le sucre vanillé, le lait et le sel. Bien mélanger.
- 4 Ajouter les courgettes à la préparation. Bien mélanger.
- 5 Cuire le gâteau pendant 35 minutes.
- 6 Servir le gâteau avec un coulis de fruits rouges ! Bonne dégustation !

