

Cake d'été au chèvre



INGREDIENTS

Pour 6 personnes

250g courgettes

6 tomates confites (en bocal)

15cl lait, 5cl huile

3 œufs

1c.àsoupe moutarde

1 sachet de levure chimique

150g farine

100g fromage chèvre, 100g comté

Sel, poivre 1c.àsoupe thym séché

Préparation

-Préchauffez le four th6 180°

-Lavez, et coupez les courgettes en dés sans les peler. Faites chauffer l'huile et faites-y dorer les courgettes.

-Faites chauffer le lait (pas bouillir). Cassez les œufs, battez les en omelette versez le lait, l'huile, la moutarde, la levure et la farine.

-Détaillez le fromage en petits morceaux ainsi que les tomates confites et incorporez dans la pâte. Ajoutez les courgettes et le thym, salez, poivrez.

-40mn dans un moule à cake, 15mn moule à muffins silicones.

-Parsemez de pignons de pin.