Recette saisonnière du week-end : un cake au chèvre et aux courgettes !

Ingrédients pour 6 personnes :

3 courgettes, 2 tomates, 4 petits chèvres frais, 3 œufs, ½ oignon, 100 g de farine, 1 sachet de levure, huile d'olive.

Préparation

– Faire revenir les courgettes coupées en fines rondelles dans l'huile d'olive et l'oignon coupé en petits morceaux.
– Couper les tomates et les chèvres en petits morceaux.
– Y incorporer ensuite les tomates, le chèvre et les courgettes que vous aurez, une fois la cuisson terminée, coupés en petits morceaux.
– Mettre dans un plat à cake préalablement beurré.
– Cuire 35 minutes au four à 180° (th 6).