Cake courgette feta menthe

Plat | 1 portion | Prép. 20 min. | Cuiss. 40 min. | Total 60 min.

Cake courgette feta pour un apéro, une entrée ou un accompagnement

Ingrédients

- **200g** Feta
- **1** courgette
- **1** gousse d'ail
- menthe
- **1** Sachet de levure
- **3** Oeufs
- **10 cl** lait
- **10 cl** Huile de tournesol
- **200g** farine
- piment d'espelette
- sel, poivre

Préparation

1.
   - Couper les courgettes et les faire revenir à la poêle avec de l’ail
   - Mélanger la farine et la levure, ajouter les œufs battus et assaisonner avec sel, poivre et piment d’Espelette
   - Ajouter l’huile, le lait, la fêta coupée en dés, les courgettes et la menthe ciselée
   - Bien mélanger et verser la préparation dans un moule à cake beurré.
   - Enfourner 40 minutes à 180°C, vérifier la cuisson en piquant avec un couteau

Tags

végétarien | festif | facile | méditerranéen | économique