

**Sujet :** Recette cake courgettes-jambon blanc

**De :** Eric JOUSSEAUME <eric.jousseau264@orange.fr>

**Date :** Tue, 27 Jun 2017 21:04:50 +0200 (CEST)

**Pour :** benedicte.jousseau@dgfip.finances.gouv.fr

## CAKE AUX COURGETTES ET JAMBON

3 oeufs,

15 cl d'huile <sup>d'olive</sup>

10 cl de lait,

1 sachet de levure, <sup>ou 1/4 c. à café bicarbonate alimentaire</sup>

100 g de farine, <sup>semi-complète ou ma 11 100gr farine de maïs</sup>

100 g de gruyère râpé, <sup>ou 125 g de mozzarella</sup>

250 g de courgettes <sup>1 oignon</sup>

150 g d'allumettes de jambon Fleury Michon, <sup>ou autre jambon blanc</sup>

basilic, sel et poivre.

### PRÉPARATION DE LA RECETTE

Battre 3 oeufs et ajouter 15 cl d'huile <sup>d'olive</sup> et 10 cl de lait. Saler et poivrer puis ajouter 1 sachet de levure et 100 g de farine. <sup>100gr de farine - 1 oignon émincé et blondi à la poêle</sup>

Ajouter 100 g de gruyère râpé, <sup>du basilic</sup> 250 g de courgettes, râpées et blondies à la poêle, et 150 g d'allumettes de jambon Fleury Michon. Beurrer un moule à cake et y verser la préparation.

<sup>ou 125 gr mozzarella coupée en dés</sup>