



Gâteau invisible aux courgettes

Ingrédients pour 4 personnes

4 courgettes
2 œufs
100 g de lait
70 g de farine
20 g de beurre fondu
1 sachet de levure
50 g de gruyère râpé
1 c. à café de curry en poudre

Préparation de la recette :

1. Préchauffez le four à 200°
2. Fouettez les œufs,
3. Ajoutez le beurre fondu, le lait petit-à-petit puis la farine et enfin la levure
4. Incorporez les rondelles de courgettes préalablement coupées à la mandoline, pour bien napper la pâte.
5. Enfournez 45-50 minutes.
6. Laissez refroidir et placez au frais.
7. Coupez en parts ou en cubes.