

GATEAU INVISIBLE AUX COURGETTES

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 30 à 40 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes

- **800 à 900 g de courgettes environ 4 belles courgettes, bio pour nous**
- **2 œufs**
- **100 g de lait**
- **100 g de farine**
- **25 g de beurre fondu**
- **1 sachet de levure chimique**
- **4 à 8 g de sel**
- **poivre 5 baies**
- **100 g de gruyère râpé**
- **1 càc de curry en poudre**
- **10 g de parmesan fraîchement râpé**

Etapes de préparation

1. Mettez tous les épices dans le lait et laissez infuser le temps de préparer le reste de votre recette. Le mélange d'épices peut varier suivant vos goûts.
2. Mélangez la farine tamisée, la levure et le sel puis battez vos œufs en omelette jusqu'à ce qu'ils moussent et blanchissent un peu.
3. Ajoutez le beurre, puis le mélange farine/levure en fouettant toujours. Terminez par le gruyère, et le poivre.
4. Préchauffez votre four à 200°.
5. Lavez, séchez vos courgettes, puis les peler une lamelle sur deux. Coupez-les en fines lamelles à la mandoline. Jetez vos courgettes dans la préparation et remuez délicatement afin que chaque lamelle soit bien imbibée de préparation.
6. Mettez dans un plat carré en tassant légèrement, saupoudrez de parmesan et hop au four pour 35 à 40 minutes suivant votre four.
7. Laissez totalement refroidir dans le moule, réfrigérez puis découpez à votre convenance.

