

GATEAU COURGETTE AMANDES

Une recette de gâteau aux courgettes et amandes inspirée du blog "Artichaut et cerise noire". Encore un gâteau avec de la courgette, me direz-vous! C'est une solution gourmande pour faire diminuer notre stock. Ce gâteau est à la fois moelleux et croquant, les amandes apportant le petit craquant et le citron vient réveiller le tout! Nous, on a adoré.



Pour 8 personnes

- 200g de courgettes râpées
- 2 poignées d'amandes
- 1 yaourt (vache ou brebis selon vos goûts)
- 2 œufs bio
- 70g de sucre de canne
- 175g de farine
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 cs d'huile d'olive
- Zestes et jus d'1/2 citron

Préchauffer le four à 180°C

Rincer la courgette et la râper avec une grille fine.

Au couteau, concassez les amandes.

Dans un saladier, verser le yaourt, les oeufs et mélanger. Ajouter le sucre, la farine et la levure, mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien lisse, ajouter l'huile, les zestes et le jus de citron et terminer par les courgettes et 3/4 des amandes, remuer à nouveau.

Verser dans un moule à manquer beurré, saupoudrer avec le reste des amandes et enfourner pour 25 minutes.

Vous pouvez vérifier la cuisson en plantant un couteau, la lame doit ressortir sèche. Laisser tiédir avant de démouler.

Note : Pour une recette sans gluten, vous pouvez remplacer la farine de blé par de la farine de riz. En dessert avec une petite compote de pomme, ou pour accompagner le thé, le café, la tisane! Hmmm.

Bon appétit !