



En cette période d'été qui tarde bien à venir, on commence à penser aux futurs pique-nique ou aux apéritifs sur la terrasse.

Ce cake, je le connais depuis longtemps, bien avant la folie des « Cakes de Sophie », est au départ une recette de Roger Vergé sucrée.

Je l'ai un peu transformé un jour ou je cherchais une idée simple à emporter en voiture, pour grignoter et sans oublier que , à la maison, nous aimons tous, beaucoup les légumes.

CAKE TRES VERT



Pour un moule à cake :

300 gr de courgettes

5 cl d'huile d'olive

4 petits-suisse (ou l'équivalent en fromage blanc)

4 œufs entiers

300 gr de farine

sel et poivre

1 paquet de levure chimique

150 gr de pignons de pin

1 pincée de cumin

50 gr de parmesan râpé

2 càc de thé matcha

Préchauffer le four à 210° (TH 7).

Laver et parer les courgettes, ne pas les éplucher ,les râper avec une grosse râpe.

Dans un grand bol ou pour les paresseuses, au robot, mélanger les œufs, l'huile et le fromage blanc ou les suisses .

Ajouter ensuite la farine, la levure, cumin, le sel, le matcha et le parmesan.

Travailler jusqu'à obtenir un pâte bien lisse.

Incorporer alors les courgettes râpées et les pignons.

Mettre dans un moule à cake et enfourner.

Au bout de 10 mn, baisser la température du four à 180°(TH 6) et laisser cuire une petite heure.

Et si c'était bon 
en cuisine et à table ...



Comme toujours, surveiller la cuisson pour que le cake garde une jolie couleur dorée. Au besoin couvrir avec un papier d'aluminium.

Démouler sur une grille et laisser refroidir.