



Gâteau à la courgette



8-10

Difficulté



20 min



10h



55 min

En cette période où on ne sait plus quoi faire des courgettes, voici une recette qui permet de faire manger des courgettes à celui qui n'en mange pas autrement... Faites le test de faire le gâteau sans rien dire et faites deviner les ingrédients à vos convives...



Ingrédients pour 8-10 personnes (Ø 26 cm) :

- 3kg courgette
- 5 œufs
- 150g de sucre
- 30g de farine
- raisins secs
- 2 cuil à soupe de rhum

Préparation :

Peler 3kg de grosses courgettes, couper la en morceaux et faite les cuire à l'eau bouillante pendant environ 15 minutes. Bien égoutter et laisser refroidir complètement, moi je la laisse égoutter toute la nuit.

Préchauffer le four à 180°C (th6). Mixer au pied à soupe. Ajouter les œufs, puis le sucre, la farine et les raisins secs que vous aurez fait préalablement tremper dans le rhum.

Faire cuire dans un moule à manquer pendant 40 minutes.

Laisser refroidir et mettre le gâteau au réfrigérateur afin de le déguster bien frais. Vous pouvez très bien l'accompagner d'un coulis de fruits rouges ou d'abricot si vous le souhaitez.