



Venez nous rendre visite sur le
sitedesjardiniersduvaldauthion.fr

Gâteau à la courgette et à la cannelle

ingrédients : 6 personnes

500g de courgettes

3 œufs

10cl de lait

100gr de farine

50 gr de beurre fondu

60gr de sucre semoule

1 sachet de levure

2 càs de sucre glace

1/2 càc de cannelle en poudre

Réalisation :

préchauffer le four à 180°

mélanger farine et levure. Fouetter les œufs y ajouter le beurre puis le lait mélanger bien au fouet. incorporer progressivement le mélange farine levure sans cesser de battre puis le sucre et la cannelle.

Éplucher les courgettes puis les râper. Les ajouter à la préparation précédente.

Recouvrir un plat rectangulaire avec du papier de cuisson. Y verser la préparation et enfourner pour 40mn. Laisser totalement refroidir avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace pour la déco.