

[Cake aux courgettes, mascarpone, fêta et ciboulette](#)

Un cake servi à l'apéro dînatoire hier soir en compagnie de copains du Québec. Vous pouvez le déguster chaud, tiède ou froid! Cette recette est inspirée du "cake crétois" publié dans la revue "Maxi Cuisine" numéro 59 de 2010.



Ingrédients

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure (ou 1 c. à thé de poudre à pâte)
- 1/2 c. à café de bicarbonate de sodium (facultatif)
- 2 courgettes de taille moyenne (ici des courgettes jaunes)
- 1 botte de ciboulette
- 250 g de mascarpone (ou yaourt grec)
- 100 g de fromage râpé
- 250 g de fêta
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 botte de ciboulette (ou un mélange de persil, thym et ciboulette)
- 4 oeufs
- Sel et poivre
- 3 à 6 c. à soupe de graines de sésame (facultatif)

Préchauffer le four à 190°C.

Taillez les courgettes en fines lamelles à l'aide d'un économe. Fouettez les oeufs, ajoutez petit à petit l'huile puis la mascarpone. Bien mélanger. Préparez le mélange sec : levure, bicarbonate, farine, sel, poivre. Ajoutez aux oeufs et bien mélanger. Ajoutez le râpé, la fêta émiettée, les languettes de courgettes et la ciboulette ciselée. Mélangez. Versez la pâte dans un grand moule à cake (ou dans une plaque de 6 moules à cakes) préalablement beurré et enduit de graines de sésame (ou chemisé d'un papier sulfurisé).

Faites cuire pendant environ 40 à 60 minutes à chaleur tournante et un peu plus dans un four conventionnel... ou le temps que la pointe d'un couteau ressorte sec après l'avoir inséré dans le cake.

Mes suggestions

- Utilisez des graines de sésame noir pour le contraste des couleurs!
- Ne pas trop saler... la fêta l'est déjà!
- Que faire avec...

