

Cake aux courgettes et aux lardons

Pour un moule à cake ou comme ici, un [moule à savarin](#):

- 2 courgettes
- 200 g d'allumettes de lardons fumés
- 125 g de mozzarella
- 3 oeufs
- 180 g de farine
- 1/2 sachet de levure (ou 1 entier, selon les indications du paquet)
- 100 g de lait
- 80 g d'huile d'olive
- cumin
- sel, poivre

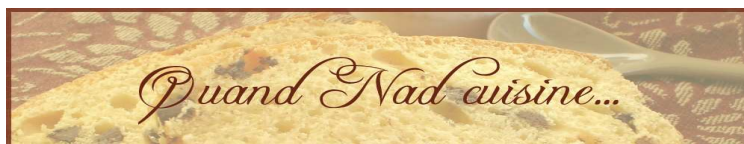


Peler les courgettes une bande sur deux et les tailler en petits dés (avec un aligator c'est encore plus rapide et régulier). Dans un wok, faire sauter les dés de courgettes dans une cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles aient rendu toute leur eau. Saler, poivrer et saupoudrer de cumin (selon les goûts).

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dans le bol d'un robot (ou dans un saladier avec un [fouet](#)), mélanger les oeufs avec la farine et la levure. Délayer avec le lait puis l'huile d'olive. Assaisonner. Ajouter ensuite les lardons, la mozzarella en tout petits morceaux (à vrai dire, je l'ai mixée grossièrement dans le bol du thermomix avant de commencer la préparation de la pâte) ainsi que la courgette. Bien mélanger et verser dans le moule (beurré s'il n'est pas en silicone).

Enfourner et laisser cuire 40 min. Déguster tiède, avec une salade.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>