

GATEAU INVISIBLE COURGETTE CURRY



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de C-Line "Juste Histoire de Goûter "

Ingrédients :

- 620 g de courgettes
- 2 œufs
- 100 g de lait
- 70 g de farine
- 20 g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 6 g de sel environ
- 1 c à c de curry en poudre
- 10 g de parmesan râpé

Matériel :

- moule cosy flexipan

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°
- Dans un bol, verser le lait et ajouter le curry. Laisser infuser le temps de préparer la recette.
- Laver les courgettes, couper de très fines rondelles à la mandoline
- mettre dans le bol, les œufs, le beurre fondu, la farine, la levure, le sel, le lait parfumé au curry et mixer 20 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter les courgettes et programmer 1 minute en sens inverse à vitesse 1
- Verser dans le moule, tasser bien la préparation et saupoudrer de parmesan râpé.
- Enfourner pendant environ 30 à 35 minutes (vérifier selon les fours)
- Laisser un peu refroidir pour démouler, puis couper en carrés et déguster tiède.

THERMOMINOUX 2012

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