

Boeuf épicé aux poivrons

Ingrédients

*2 courgettes
150 gr de fêta
1 barquette de lardons nature
160 g de farine
3 gros œufs
15 cl de lait
2CS d'huile d'olive
1 sachet de levure
poivre
1 pincée de basilic séché*



Dans un grand saladier, mélanger ensemble les œufs et la farine. Ajouter ensuite la levure, le lait, l'huile, la fêta Bien mélanger.

Dans une poêle huilée faire revenir vos courgettes préalablement râpées, les lardons et faire pendant 5-10 mn. Ajouter ces légumes à la préparation précédente.

Beurrer un moule à cake et y verser la préparation. Cuire 50 minutes à 180°C à mi-hauteur. Démouler froid.