

## *Cake de courgettes aux lardons & fêta*

### *Ingrédients*

*2 courgettes  
150 gr de feta  
1 barquette de lardons nature  
160 g de farine  
3 gros oeufs  
15 cl de lait  
2CS d'huile d'olive  
1 sachet de levure  
poivre*



*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.*