



CAKE COURGETTES AU PESTO

150G DE FARINE
2 COURGETTES
4C à S DE PESTO
3 ŒUFS
20CL DE LAIT CONCENTRE NON SUCRE (GLORIA)
4 CUILLERES à S HUILE OLIVE
100G DE PARMESAN
1 SACHET DE LEVURE BEURRE ET POIVRE

Mélanger la farine et la levure, ajouter les œufs puis le lait concentré et l'huile d'olive.

Râper les courgettes bien éponger dans une serviette pour enlever l'eau.

Ajouter les courgettes, le pesto et le parmesan rapé à la préparation, bien mélanger.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné.

Cuire 45mn au four à 210°