



RECETTE AVEC



CAKE AUX COURGETTES, RIZ  
ET TOMATES SÉCHÉES



Préparation : 45min

8 parts

Cuisson : 15min

## INGRÉDIENTS

- 100g Crème fraîche épaisse
- 250g Farine
- 15g Farine pour le moule
- 10g Levure chimique
- 4 Oeufs
- 2 cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Petites courgettes
- 200g Riz SunRice cuit
- 100g Fromage râpé
- 6 Tomates séchées
- 1 Oignon
- 10g Beurre pour le moule
- Sel et poivre

1. Lavez vos courgettes, éliminez les extrémités puis coupez-les en morceaux.
2. Ôtez la première peau de votre oignon et émincez-le.
3. Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure chimique et du sel. Ajoutez les œufs et mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène. Ajoutez la crème fraîche, l'huile d'olive et mélangez vivement toujours au fouet.
4. Ajoutez les morceaux de courgettes, le riz, les tomates séchées et du poivre puis mélangez à l'aide d'une maryse en soulevant la pâte.
5. Préchauffez votre four à 180 ° C (th 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Éliminez l'excédent de farine. Versez votre pâte dans le moule en lissant.
6. Agrémentez la surface d'oignon émincé et de fromage râpé.
7. Enfournez pour 35 à 45 min de cuisson. Au bout de ce temps, vérifiez avec la pointe d'un couteau la cuisson à cœur de votre cake.
8. Laissez le cake légèrement refroidir avant de le démouler et de le couper en tranches.

### Astuces et conseils

Vous pouvez accompagner ce cake de salade verte. Vous pouvez également le couper en gros cubes afin de le servir pour l'apéritif.

