

# Cake courgettes chèvre cookeo et extra crisp ou four



# Cake courgettes chèvre cookeo et extra crisp ou four

## Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

1 courgette

100 g de filet mignon fumé ou bacon ou lardons

100 ml de lait

1 sachet de levure chimique

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Paprika

## **Préparation**

Coupez la courgette en morceaux

Coupez le bacon ou le filet mignon en morceaux ainsi que le fromage de chèvre

## **Mode dorer**

Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve .  
Quand l'huile est chaude faite revenir les morceaux de courgettes.

Au bout de 5 mn de fonction dorer ajoutez les morceaux de filet mignon fumé.

Salez ,poivrez saupoudrez de paprika

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez l'huile ,le lait .

Incorporez les morceaux de courgettes,de filet mignon fumé,de fromage de chèvre

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp.

**Choisissez la fonction dessert et programmez 45 mn de cuisson.**

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le

cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.