



Chavignol Le grand cru des Crottins

Cake aux courgettes et Crottin de Chavignol



Cake aux courgettes et Crottin de Chavignol



POUR 4 PERSONNES

- 1 Crottin de Chavignol
- 1 courgette
- 3 œufs
- Gruyère râpé
- 150 grammes de farine
- 1 sachet de levure
- 12 cl de lait
- 5 cl d'huile
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à soupe de basilic haché
- 10 olives vertes dénoyautées
- Sel, poivre



DÉROULÉ

Couper le Chavignol, la courgette et les olives en dés. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et verser les courgettes.

Rissoler à feu doux pendant environ 10 minutes. Retirer les courgettes et les mettre sur un papier absorbant à refroidir.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine et la levure. Saler, poivrer.

Ajouter l'huile petit à petit et le lait tiède. Incorporer ensuite délicatement le gruyère râpé, la courgette, le Chavignol, les olives et le basilic haché.

Verser le tout dans un moule à cake beurré.

Cuire 45 minutes à 180°C (thermostat 6).