

Cake courgettes- Feta

Ingrédients

2 belles courgettes 300g
2 gros œufs
80g de lait
1 petite c à café de sel
1 c à café de curry + 1 c à café d'ail en poudre
70g de farine de blé
35g de maïzena ou farine de blé noir ou de riz
1/3 de bloc de Feta
6 tomates séchées

Déroulement

Préchauffer le four à 200°
Beurrer et fariner un moule à cake
Découper les courgettes en rondelles fines
Mélanger tous les ingrédients
Mettre en cuisson 30mn à 200°

Se déguste froid avec une salade verte
Idéal pour un apéro, pique-nique
Reste frais durant plusieurs jours au réfrigérateur

Gâteau aux Prunes

Ingrédients

250 g farine
150 g sucre
3œufs
120 g beurre fondu
10 cl lait
1 sachet levure chimique
700 g prunes mûres
1 sachet sucre vanillé
1 pincée sel
Sucre glace (facultatif)

Déroulement

Préchauffe ton four à 180°C. Lave soigneusement les prunes, coupe-les en deux puis retire les noyaux. Réserve-les pendant la préparation de la pâte.
Dans un grand saladier, fouette les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange devienne plus clair. Ajoute ensuite le beurre fondu puis le lait. Incorpore progressivement la farine, la

levure et la pincée de sel. Mélange délicatement jusqu'à obtenir une pâte parfaitement lisse

Verse la pâte dans un moule beurré. Dispose les demi-prunes sur toute la surface en les enfonçant légèrement. Pendant la cuisson, elles libéreront leur jus tout en restant bien réparties dans le gâteau.

Enfourne pendant 40 à 45 minutes. Le gâteau doit être bien doré et la lame d'un couteau plantée au centre doit ressortir propre. Laisse refroidir une quinzaine de minutes avant de démouler. Saupoudre éventuellement d'un peu de sucre glace juste avant de servir.