

Gâteau moelleux courgettes, ricotta & citron

Ingrédients (6 à 8 pers)

2 courgettes moyennes (environ 300 g râpées)
250 g de ricotta
3 œufs
100 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 citron jaune (zeste + un filet de jus)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
6 à 8 feuilles de basilic frais ciselées
Sel, poivre

Déroulement

Râper les courgettes et les mettre dans un torchon 1 heure afin de dégager l'humidité.

Pendant ce temps, mélanger tous les autres ingrédients au fouet manuel.

Faire chauffer le four 180°.

Incorporer les courgettes.

Beurrer un moule à cake ou à manquer, vous pouvez ajouter des pignons de pin, des noix ou tomates séchées.

Enfourner pour 35 à 40 minutes.

A déguster tiède ou froid en accompagnement.

Gâteau renversé aux mirabelles caramélisées

Ingrédients

400 g Mirabelles
2 Oeufs
100 g Beurre
120 g Farine
120 g Sucre
0,5 sachet Levure chimique
1 sachet Sucre vanillé

Déroulement

Rincez et dénoyotez les mirabelles. Faites chauffer 20 g de beurre dans une poêle, ajoutez le sucre vanillé puis les prunes. Faites-les compoter pendant 10 min environ en remuant souvent.

ÉTAPE 2

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Versez la farine dans un saladier et mélangez avec le sucre et la levure. Faites un puits au centre puis incorporez les œufs et le reste de beurre fondu. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Répartissez les mirabelles caramélisées dans un moule à manqué et recouvrez avec la pâte. Enfournez et laissez cuire environ 35 min.

Servez tiède ou froid.

Conseil : vous pouvez remplacer les mirabelles par d'autres prunes, et ajouter 1 bouchon d'eau de vie de prunes à la pâte.

