Cake au chèvre et courgettes



Ingrédients

3 œufs 100 g de gruyère râpé

 150 g de farine et un sachet de levure 200g buche de chèvre

10 cl d’huile de tournesol 2 cuillère à soupe de cerfeuil haché

13 cl de lait ½ écrémé Sel, Poivre

Préchauffez votre four à 180°

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine à l’aide d’un fouet

Incorporez le gruyère râpé et le cerfeuil

Ajoutez petit à petit l’huile et le lait tiédi ;salez ,poivrez

Versez le tout dans un moule non graissé et mettre au four 45 mn