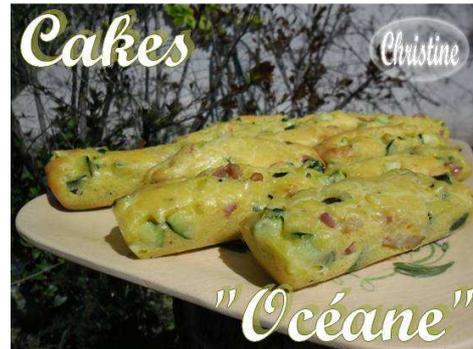


Bienvenue chez Christhummm

~ ~ Cake Océane ~ ~

*Se déguste
Chaud
Ou
Froid !*



- 6 carrés frais
- 500 grs de courgettes
- 150 grs de lardons
- 3 oeufs
- 180 grs de farine
- 1/2 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de lait
- 15 cl d'huile d'olive
- sel et poivre
- un peu de thym

- Couper les courgettes en petits dés et les faire revenir avec un peu d'huile 5 mn à feu moyen
- Réserver
- Faire revenir les lardons 5 mn
- Réserver
- Mélanger la levure et la farine, saler et poivrer
- Fouetter les œufs avec le reste d'huile, le lait et les carrés frais
- Verser cette préparation sur la farine et mélanger
- Ajouter les courgettes, le thym et les lardons
- Mettre dans un moule à cake ou des moules individuels
- Cuisson 20/30 mn à 180°