



CAKE COURGETTE CHÈVRE NOISETTES

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

Préparation : **15 minutes** • Cuisson : **45 minutes** • Pour **6 personnes**



INGRÉDIENTS

- 3 oeufs*
- 150 g de farine de riz
- 50 g poudre de noisettes* grillées
- ½ paquet de poudre à lever
- 8 cl d'huile d'olive
- 12,5 cl de lait de noisettes*
- 100 g de courgettes
- 150 g de fromage de chèvre* ½ sec
- 30 g de noisettes* grillées
- 10 feuilles de menthe fraîche
- sel et poivre

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Couper le fromage de chèvre en dés.
3. Râper la courgette, ciseler la menthe et concasser les noisettes.
4. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre de noisettes grillées, la poudre à lever, le sel et le poivre.
5. Incorporer l'huile et le lait puis mélanger.
6. Ajouter les dés de chèvre, les noisettes concassées, la courgette râpée et la menthe.
7. Mélanger puis verser dans un moule à cake.
8. Cuire à 180°C pendant 45 minutes.

Le Fenouil
biocoop
www.lefenouil-biocoop.fr



MAGASINS BIOLOGIQUES

FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Léprince-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Houaouza
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr