



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



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 Leprince-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'Haouza
Accueil : 02 85 29 29 69

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