



## Gâteau de courgettes

10/10/2011 à 15h10

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 4 courgettes de taille moyenne
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de fromage blanc à 20% de MG
- 2 grosses pincées de fromage râpé allégé (type gruyère ou emmental)
- Basilic
- Sel
- Poivre

### Préparation :

- Lavez, puis épluchez partiellement les courgettes en laissant la peau sur une lamelle sur deux;
- Coupez les courgettes en rondelles pas trop fines et faites-les cuire dans une poêle antiadhésive;
- Dans un récipient, mélangez les œufs, le fromage blanc, le fromage râpé, le basilic, le sel et le poivre;
- Ajoutez ensuite les courgettes cuites au reste du mélange, puis versez dans un moule à gâteau ou à cake;
- Mettez au four thermostat 6/7 pendant 30 minutes environ.

### L'astuce du chef :

Vous pouvez ajouter 200 g d'allumettes de bacon ou de dés de jambon blanc. Servez chaud ou froid, avec une salade de cresson à l'huile de colza/olive.