



Zucchini cake

CHOUPETTE



Ingrédients :

- 350 gr de courgettes
- 240 gr de farine T110
- ½ cc de levure chimique
- ¼ cc de bicarbonate de soude
- 1 cc de cardamome en poudre
- 2 œufs
- 70 gr de rapadura
- 70 gr de miel d'acacia
- 1 cc d'extrait de vanille
- 50 gr d'huile neutre
- 50 gr de crème végétale
- 120 gr de raisins secs
- 80 gr de cacahuètes

Préchauffer le four à 180°C. Torrifier les cacahuètes pendant 10 min (cela leur donnera plus de goût).

Laver les courgettes, couper les extrémités, et les râper. Pour ma part j'utilise ma râpe à fromage, cela permet vraiment d'avoir un rendu très fin. Mettre les courgettes râpées dans un torchon propre, refermer et serrer pour faire sortir toute l'eau des légumes. Réserver. Dans un cul de poule, mettre les oeufs, le sucre et le miel. Fouetter jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter l'huile, la crème et l'extrait de vanille. Incorporer les courgettes râpées. Mélanger.

Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate et la cardamome. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Terminer par les cacahuètes torrifiées et les raisins secs.

Beurrer un moule à cake. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 50 min.

Démouler chaud et laisser refroidir sur une grille.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr