

# Cake aux courgettes et vanille



- 75 g de beurre mou
- 2 gousses de vanille ou de la vanille en poudre
- 1 courgette (400-500 g)
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre
- 3 œufs

**1 moule à cake**

**Préchauffage du four à 180°C**

Laver la courgette sans la peler, enlever les extrémités puis la râper.

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse.

Ajouter la vanille (fendre les gousses et gratter l'intérieur) et les œufs un à un en mélangeant entre chaque.

Ajouter la farine et la levure puis mélanger vigoureusement.

Ajouter la courgette râpée (sans jus s'il y en a) et bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule beurré et enfourner pour 50 minutes.

Ajouter la courgette râpée et bien mélanger.

Laisser refroidir avant de déguster.

# Cake rustique salé aux figes et romarin



- 8 Personne(s)
- 15 min
- 50 min
- Facile

## Ingrédients

- 300 g de farine
- 20 cl de lait entier ou crème liquide
- 3 œufs
- 50 g d'huile
- 2 poignées de figes sèches ou fraîches
- 1 branche de romarin
- 1 sachet de levure chimique
- sel

## Préparation

Préchauffez le four th.6 (180 °C).

Coupez les figes en petits dés.

Hachez finement le romarin.

Beurrez et farinez un moule à cake.

Battez les œufs, le lait et l'huile, ajoutez la farine, les figes et le romarin, puis le sel.

Mélangez.

Ajoutez la levure et mélangez doucement.

Versez l'appareil dans le moule et enfournez pendant 45 à 50 min.

Avant de démouler, laissez refroidir un peu.