



# GATEAU

## de Courgettes au Chèvre

*sans gluten*

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Temps de repos : 4 heures ou une nuit  
au frais

Ingrédients : pour 6/8 personnes

- 700g courgettes de Nice
- 2 oeufs
- 100g de chèvre frais
- 100ml de lait entier
- 70g de farine sans gluten avec levure incorporée (*de type « Mix'pâtisserie bio » sans sucres ajoutés avec poudre à lever incorporée\**)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 15 à 20 feuilles de menthe
- sel, poivre.

Matériel : 1 moule à manqué et  
1 mandoline.

### PREPARATION et CUISSON

1 – Préparer la pâte : Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le chèvre puis ajouter progressivement l'huile d'olive, le lait, la farine sans gluten. Saler et poivrer. Ajouter la menthe finement ciselée : la pâte doit être homogène et sans grumeaux.

2 – Préparer les courgettes : les laver, les tailler en rondelles très fines avec la mandoline. Les mettre au fur et à mesure dans la pâte en les remuant délicatement pour bien les enrober.

Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.

3 – Beurrer largement un moule à manqué (ou moule à cake). Verser la préparation aux courgettes. Bien tasser.

### CUISSON

Mettre au four à 200°C pour 40 mn. Vérifier la fin de cuisson avec la lame d'un couteau. Laisser refroidir puis démouler. Mettre au frais pour 4 heures ou mieux, une nuit.

Au moment de servir, découper le gâteau de courgettes et le présenter avec quelques feuilles de menthe.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com : Ce gâteau de légumes est meilleur le lendemain : le préparer à l'avance pour le laisser reposer une nuit au frais. Vous pouvez utiliser un fromage de chèvre plus typique : à vous de choisir.*

*\*Si vous n'êtes pas allergiques ou intolérants, vous pouvez utiliser 70g de farine de blé avec 6g de levure chimique (1/2 sachet).*