



## CAKE COURGETTES DELISS'

Pour 12 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 60 min.

### Ingrédients :

- 16 Déliss'&#39;
- 2 courgettes
- 4 œufs
- 20cl de crème liquide
- 250g de farine
- 1 sachet de levure
- sel, poivre

### Préparation :

- Râper les courgettes.
  - Essorer les courgettes râpées pour ôter le maximum d'eau de leur
  - Battre les œufs et la crème ensemble. Saler, poivrer.
  - Ajouter la farine et la levure, tout mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
  - Préchauffer le four à 200°C. Chemiser un moule à cake de papier
  - Mélanger les courgettes et la pâte. Verser 1/3 de la pâte dans le moule. Répartir à l'horizontale, 6 Déliss'.
  - Verser le 2eme tiers de pâte, répartir à nouveau 6 Déliss'&#39;.
- Couvrir du reste de la pâte, poser 4 Déliss'&#39; sur le cake.
- Enfourner le cake à mi-hauteur, cuire 60 minutes.