

# Cake aux Courgettes et au Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
10 minutes



Cuisson  
12 minutes

## Ingédients

<b>Chapel'Four Soignon Professionnel</b>	5
<b>Crème fraîche légère épaisse 30% MG Grand Fermage</b>	8 cl
<b>Courgettes en cubes</b>	130 g
<b>Chorizo en cubes</b>	60 g
<b>Farine de blé</b>	110 g
<b>Poudre d'amande</b>	60 g
<b>Levure</b>	1 cuillère à café
<b>Huile d'olive</b>	3 cuillères à soupe
<b>Beurre fondu</b>	50 g
<b>Œufs</b>	2
<b>Gousse d'ail</b>	1
<b>Oignon rouge haché</b>	1/2
<b>Sel fin</b>	2 pincées
<b>Poivre blanc moulu</b>	1 pincée

## Les étapes de la recette

- Mélanger la farine, la poudre d'amande, la levure, le sel et le poivre.
- Ajouter le beurre fondu, la Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage, les œufs, l'ail écrasé et l'oignon rouge, puis mélanger.
- Poêler les courgettes et le chorizo à l'huile d'olive puis égoutter.
- Les ajouter à la pâte à cake.
- Mélanger délicatement en ajoutant les Chapel'Four Soignon Professionnel coupés en petits morceaux.
- Cuire au four à 180°C pendant 12 minutes.
- Servir tiède.

## Pour réaliser cette recette



Chapel'Four - palet non affiné



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)