



Cake "Ma Doudou Chérie" Courgettes en Fête



6 à 8 gourmands



1 heure

CE QU'IL TE FAUT

- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 85 ml d'huile
- 180 g de farine T45
- 1 sachet de levure
- 2 c. à s. de "Ma Doudou chérie"
- 1 courgette moyenne
- 125 g de Comté râpé
- Sel et poivre



ASTUCE ÉPICURIEUSE

Technique Ninja : Si les enfants posent trop de questions sur la "chose verte", réponds que c'est des "Herbes Magiques de Ninja".

ACTION !

Préchauffe ton four à 180°C (Th.6). Pendant ce temps, attrape la courgette, lave-la vite fait (oui, même si c'est bio), et râpe-la côté gros trous pour une texture "trompe-l'œil" parfaite. Réserve.

Le fromage ? Même punition : râpe-le et réserve aussi.

Opération Base Magique : dans un grand saladier, fouette les œufs, le lait et l'huile. Fais-toi plaisir, c'est ton moment cardio.

Poudre de Perlimpinpin : ajoute la farine, la levure et les épices "Ma Doudou chérie". Mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse (ou presque, personne ne va chronométrer).

Infiltration Légumière : balance les courgettes râpées et le Comté dans la pâte. Touille bien, histoire que tout le monde soit bien enrobé.

Le Grand Plongeon : verse le tout dans un moule à cake (beurré et fariné si c'est pas du silicone, sinon t'es tranquille).

Au Four, les Athlètes ! : enfourne pour environ 45 minutes. Surveille vers la fin : plante la lame d'un couteau au centre, si elle ressort propre, c'est jackpot.

Sers ce cake tiède avec une salade (ou des chips, on ne juge pas). Et voilà, mission légumes accomplie !

