



Gâteau à la courgette

Un gâteau tout à fait délicieux et moelleux. En ajustant la quantité de sucre, il peut tout aussi bien être servi comme déjeuner.

Ingrédients

- ✓ 1 $\frac{3}{4}$ tasse de courgette
- ✓ $\frac{1}{2}$ tasse d'huile de canola
- ✓ 1 tasse de sucre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 $\frac{1}{4}$ tasse de farine tout usage
- ✓ $\frac{1}{4}$ tasse de farine de blé entier
- ✓ 2c. à thé de poudre à pâte
- ✓ 1c. à thé de bicarbonate de soude
- ✓ 1c. à thé de cannelle
- ✓ 1c. à thé de muscade
- ✓ 1 tasse de raisins secs ou de noix



Préparation

1. Laver et couper en petits cubes les courgettes (vous pouvez aussi les passer dans un robot culinaire ou un hachoir pour obtenir de plus petits morceaux). Déposer dans un grand bol avec l'huile, le sucre, les œufs battus et bien mélanger. Laisser reposer 15 minutes.
2. Mélanger la farine avec les ingrédients secs. Incorporer délicatement la farine dans le premier mélange et verser dans un moule à pain recouvert de papier parchemin ou graissé et enfariné.
3. Cuire au four préchauffé à 350F pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le gâteau soit ferme et doré.

