Cake Moelleux Courgette & Feta : Le Secret d'une Texture Parfaite

Ingrédients nécessaires

- 3 œufs frais
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- Courgettes fraîches
- Feta (à couper en dés de 1 cm)
- Herbes aromatiques au choix : menthe, basilic ou aneth

Préparation des légumes

- Râper les courgettes finement.
- Saler les courgettes râpées et laisser dégorger pendant 15 minutes.
- Presser impérativement les courgettes dans un torchon propre pour extraire toute l'eau afin d'éviter un cake détrempé.

Réalisation de l'appareil

- Mélanger les œufs avec la farine et la levure chimique.
- Incorporer les courgettes égouttées et les herbes aromatiques ciselées.
- Ajouter délicatement les dés de feta à la fin pour éviter qu'ils ne s'écrasent dans la pâte.

Cuisson et démoulage

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Chemiser un moule à cake (25-26 cm) avec du papier cuisson ou le beurrer et le fariner.
- Enfourner pour une durée de 45 à 50 minutes.
- Vérifier la cuisson : la température à cœur doit atteindre 90-95°C.
- Laisser reposer le cake 10 minutes dans le moule avant de démouler pour éviter qu'il ne se brise.