

Zucchini Bread



Préparation : Courte

Cuisson : 55 à 60 min

Repos : refroidissement

Quantité : 1 cake de 22 à 24 cm

Ingrédients

370 gr de courgettes râpées

2 oeufs

160 mL huile neutre

95 gr de cassonade ou vergeoise ou sucre de coco

100 gr de sucre blanc

1 c. à c. extrait de vanille

1 c. à c. de sel

1 + 1/4 c. à c. de cannelle poudre

1/8 c. à c. de noix de muscade

3/4 c. à c. de bicarbonate

1/2 c. à c. de levure chimique

260 gr de farine de blé

facultatif : 25 gr de sucre glace

Procédé

1 – Préchauffer le four à 175°C en chaleur tournante. Huiler et chemiser de papier cuisson le moule à cake.

2 -Laver, essuyer et raper les courgettes. Réserver à température ambiante.

3 – Dans un cul de poule, mélanger à la fourchette les œufs, l’huile, les deux sucres, l’extrait de vanille et le sel. Ajouter ensuite les courgettes râpées et mélanger juste pour répartir.

4 – Dans un autre saladier/cul de poule, mélanger au fouet la farine, la levure chimique le bicarbonate, la cannelle et la noix de muscade.

5 – Incorporer le mélange des poudres dans celui des liquides. Mélanger brièvement à la maryse/cuillère en bois, sans trop insister, juste pour homogénéiser.

6 – Verser l'appareil dans le moule à cake. Enfourner immédiatement pour 55 à 60 minutes.

Vous pouvez saupoudrer le cake de sucre glace avant cuisson. Je ne l'ai pas fait.

7 – Laisser refroidir le cake à température ambiante avant de le déguster ou de le conserver au réfrigérateur pour une nuit sans le couvrir.

