

Cake aux courgettes, noisettes, feta et dattes



Cake ou cookies, régaliez-vous !

Pour réaliser cette recette :

Ingrédients :

- 200g de farine (100g farine/100g maïzena)
- 200g de courgettes
- 10cl de lait
- ½ sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 100g de feta
- 100g de dattes
- 100g de noisettes
- Sel et poivre



Réalisation

- Laver les courgettes, épluchez-les puis les couper en cubes d'environ 5/5mm.
- Les faire cuire 10 min à la vapeur, les saler légèrement puis laisser égoutter
- Pendant ce temps-là, égoutter la feta.
- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger la farine et la levure chimique. Battre les œufs en omelette et les incorporer progressivement à la farine.
- Ajouter la crème fraîche, le poivre, le sel, la feta, les noisettes et les dattes (en petits morceaux).
- Enfournez 45 min à 180°C.



Cookies noisettes/chocolat/pistaches

Pour réaliser cette recette :

Ingrédients :

- 1 œuf
- 350g de farine
- 150g de beurre
- 175g de pistaches (petits morceaux)
- 175g de noisettes (petits morceaux)
- 150g de sucre
- ½ sachet de levure chimique

Réalisation :

- Préchauffez le four 140°
- Mélangez tous les ingrédients en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne bien homogène
- Ajoutez les noisettes et les pistaches
- Cuire au four 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés.

Bonne dégustation !

