

Gâteau courgette-citron

Ingrédients :

- 4 œufs
- 80g de sucre
- zeste et jus de citron
- 150g de farine de [Kamut](#)
- 1 sachet de poudre à lever
- 2 c. à s. bombées de noix de coco rapée
- 1 courgette (env. 250g)
- huile d'olive

Préparation

Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajoutez le zeste et le jus de citron, puis battez de nouveau jusqu'à ce que le mélange prenne de l'ampleur. Ajoutez la farine, la poudre à lever et la noix de coco. Râpez la courgette (épluchée ou non) et ajoutez-la au mélange. Graissez un moule à l'huile d'olive et enfournez à four chaud (180 °C) pendant 25 minutes.

Source : Le Guide Terre Vivante, Cuisine saine et gourmande, 2013.