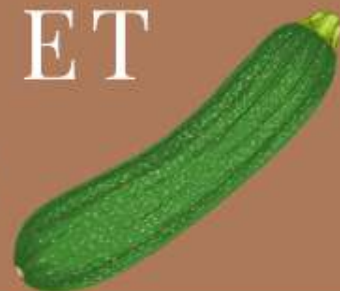
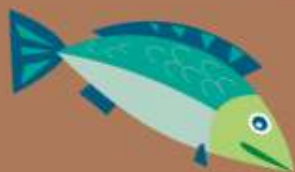


CAKE DE COLIN ET COURGETTES



Ingrédients

4 œufs
400g de colin
2 courgettes
200g de farine
6g de levure

70g de fromage râpé
20cl de lait
2 cas d'huile d'olive
1cac de persil
1cac de curry

Recette

Cuire le colin à 100° four sec

Précuire les courgettes préalablement coupées en dés

Hacher le persil et le réserver

Dans un saladier battre les œufs en omelette et ajouter la farine, la levure, saler et poivrer

Bien mélanger puis verser l'huile et le lait, remuer

Ajouter le poisson, les courgettes et le fromage râpé,

Beurrer et fariner un moule à cake. Saupoudrer le de
curry

Verser la préparation et faire cuire le tout 40 minutes
environ à 180°