

# Cake de la bohémienne *Très bon!*



par personne ➔ 15 minutes de préparation  
➔ 1 heure de cuisson ➔ Pour 6 personnes

- 1 carotte
- 1 poivron rouge
- ½ poivron vert
- 6 courgettes
- 5 cc d'huile d'olive
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 petits œufs
- 1 pincée de noix de muscade
- ½ citron
- 1 yaourt nature à 0 %
- 50 g de fromage de brebis râpé

**1** Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).  
Épluchez la carotte, éliminez les pédoncules et les graines de poivron, lavez les courgettes, puis découpez ces trois légumes en dés. Faites-les cuire 15 minutes dans une poêle antiadhésive avec 1 cuillerée à café d'huile d'olive.

**2** Mélangez la farine avec la levure. Fouettez les œufs dans une terrine, salez et poivrez. Parfumez avec la muscade et 1 cuillerée à café de zeste de citron râpé. Incorporez le yaourt et 4 cuillerées à café d'huile. Ajoutez le mélange farine-levure, le fromage râpé et les légumes cuits. Mélangez bien.

**3** Versez la préparation dans un moule à cake antiadhésif ou chemisé de papier sulfurisé. Faites cuire 45 minutes jusqu'à ce que le cake soit doré et bien gonflé. Dégustez chaud ou froid.