



Biscuit aux Courgettes

Pour 1 moule de 20 cm de diamètre

4 œufs
200 g de sucre
80 g de farine ou de féculé de maïs
200 g de noisettes ou d'amandes moulues
200 g de courgette râpée (une courgette moyenne)
1 c. c. rase de poudre à lever

Pour le glaçage :

1 petite tasse de sucre glace
3-4 c. s. de jus de citron
2 gouttes de colorant alimentaire vert

Beurrer et fariner le moule, ou utiliser un moule en silicone.
Préchauffer le four à 180°C

Séparer les blancs des jaunes d'œufs
Battre les blancs en neige ferme
Mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Ajouter la farine et la poudre à lever ainsi que les noisettes ou amandes.
Ajouter les courgettes râpées
Ajouter les blancs d'œufs délicatement avec des mouvements remontants.
Mettre la pâte dans le moule et cuire 40- 50minutes à 180°C.
Quand le gâteau présente une jolie couleur, piquer avec une aiguille pour vérifier la cuisson.

Glaçage:

Quand le gâteau est froid, mélanger le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtenir une pâte assez épaisse, répartir sur le gâteau en couche de 3-4 mm, verser 2 gouttes de colorant sur 2 endroits différents du glaçage et mélanger grossièrement avec une cuillère pour donner un effet marbré.

Peut se servir frais du frigo pour un effet rafraîchissant.