**Cake salé à la courgette**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/cake-sale-a-la-courgette-p1240944-r-scaled.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 365 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 180 g de farine 00 ou T 45**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 30 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 80 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)  
**- 60 g d'huile d'olive + 1 filet**  
**- 2 œufs**  
**- feuilles de** [**menthe**](https://recettes.de/menthe)  
**- 20 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **entières**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 24 cm x 9 beurré si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
   
Laver les courgettes et les couper en dés sans les éplucher.  
Éplucher, dégermer et hacher l'ail.  
Faire revenir les courgettes et l'ail dans un filet d'huile chaude jusqu'à ce qu'elles s'attendrissent mais sans s'écraser.  
Saler, poivrer et laisser refroidir.  
Ciseler quelques feuilles de menthe (à doser suivant le goût).  
Hacher les amandes grossièrement au couteau.  
Mélanger dans un saladier la farine, la levure et le parmesan.  
Faire un puits et y verser le lait, l'huile et les œufs.  
Mélanger rapidement le temps d'obtenir une pâte lisse.  
Ajouter les dés de courgettes et la menthe et mélanger à la maryse.  
Vérifier l'assaisonnement..  
Verser la pâte dans le moule et répartir les amandes hachées sur le dessus.  
Enfourner pour 50 minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
Déguster tiède ou à température ambiante.