 **Gâteau invisible aux courgettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/gateau-invisible-aux-courgettes-p1190031-r.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 850 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 2 œufs**  
**- 125 g de lait**  
**- 70 g de farine**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**- 20 g d'huile d'olive**  
**- ½ càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry)  
**- 75 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**

**Moule étoile ou un moule à manqué  de 26 cm de diamètre beurré**

**Préchauffage du four à 180°C**[Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

.  
Laver les courgettes et les couper en rondelles fines (à la mandoline pour moi).  
Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, l’huile et le lait.  
Ajouter les œufs en fouettant.  
Incorporer le fromage, le curry, saler et poivrer.  
Incorporer les rondelles de courgettes petit à petit en remuant entre chaque ajout   
pour bien enrober les légumes de pâte.  
Verser la préparation dans le moule et égaliser la surface.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler.