



Partager | S'inspirer | Découvrir

## Gâteau courgettes et dattes



Une fois avoir goûté un délicieux gâteau aux zuchinis dans un café il y a quelques années, je me suis mise à la recherche d'une recette pour reproduire ce goût fin et délicat. Après plusieurs expériences plus ou moins convaincantes, je suis tombée sur cette recette de Ricardo... et toute la famille l'a adoptée (je l'ai légèrement modifiée). Quand il y a plus de courgettes que de farine, c'est bon signe!

Je fais généralement cette recette dans un moule à pain, mais pendant l'année scolaire, je privilégie les moules à muffins. Comme ça, mine de rien, j'augmente la quantité de légumes dans les lunchs!

### Ingrédients

- 1  $\frac{3}{4}$  tasse de farine
- $\frac{1}{2}$  cuillère à thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$  cuillère à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$  cuillère à thé de sel
- 1 tasse de cassonade
- $\frac{1}{2}$  tasse d'huile végétale
- 2 œufs
- 2 tasses de courgettes râpées (environ deux courgettes moyennes)
- $\frac{3}{4}$  tasse de dattes dénoyautés et coupées en dés

### Étapes

1. Mélanger la farine, le bicarbonate, la poudre à pâte et le sel
2. Dans un autre bol, mélanger la cassonade avec l'huile et les œufs à l'aide d'un fouet
3. Incorporer les courgettes et les ingrédients secs
4. Ajouter les dattes
5. Cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre

Pour les amateurs de noix, il est possible d'ajouter environ  $\frac{3}{4}$  de tasse de noix de Grenoble ou de pacanes concassées en même temps que les dattes.