

Gâteau épicés aux courgettes

Pour 2 pains

Ingrédients

- 3 t. de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 3-1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1 c. à thé muscade moulue
- 1/2 c. à thé de gingembre moulu
- 1-1/2 c. à thé de sel
- 3 t. de courgettes pelées et rappées
- 1-1/2 t. de cassonade
- 1/4 t. de sucre granulé
- 1-1/4 t. d'huile végétale
- 4 c. à thé d'essence de vanille
- 3 gros œufs
- 1 t. de raisins secs (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350° F
2. Beurrer et enfariner deux moules à pain de 9 x 5 po.
3. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate, les épices et le sel. Réserver
4. Dans un autre bol, mélanger la cassonade, le sucre, la vanille, l'huile et les œufs jusqu'à ce que le tout soit homogène. Incorporer ensuite les courgettes.
5. Ajouter le mélange de farine au mélange de courgette en les mélangeant à la cuillère de bois
6. Ajouter les raisins secs (si désiré) et mélanger. C'est possible de faire un seul pain avec des raisins secs en séparant la préparation en 2 parties égales avant de transférer dans un moule, et en utilisant 1/2 t. de raisins secs pour un pain.
7. Verser dans le moule et cuire au four environ 50 minutes, ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre ressorte propre. Laisser tiédir.
8. Démouler et laisser refroidir sur une grille.