

# Cake à la courgette et à la tomate confite

Jean-Yves DECHARME

Pour 60 mini-cakes

## · Cake à la courgette ·

Œufs entiers	150 g
Lait	100 g
Huile d'olive	100 g
Farine	180 g
Levure chimique	5 g
Courgettes	400 g
Gruyère râpé	100 g
Parmesan	100 g

Dans un bol, mélanger au fouet les œufs, le lait et l'huile d'olive.

Ajouter la farine préalablement tamisée avec la levure chimique.

Râper les courgettes et les mélanger dans l'appareil.

Finir en ajoutant le gruyère râpé et le parmesan.

Dresser dans des moules à mini-baba carrés en silicone.

Faire cuire au four à 200°C, environ 12 minutes.

## · Crème de tomate confite ·

Tomates confites	50 g
Crème liquide	200 g

Mixer les tomates confites avec la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une mousse.

Réserver au réfrigérateur.

## · Décor ·

Tomates cerise	15
Ciboulette	QS

---

## Montage

Démouler les petits cakes.

Dresser la crème de tomate confite à la douille cannulée.

Disposer des quartiers de tomate cerise et des tronçons de ciboulette.



INBP

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1  
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

# Bonne recette !

INBP · SIRHA 2011

SNACKING  
& GRIGNOTAGE

## Cake à la courgette et à la tomate confite



Une recette réalisée par  
**Jean-Yves DECHARME**

FORMATEUR PÂTISSIER INBP

Tél. 06 64 48 44 79

🌀 **Jean-Yves anime toute l'année** 🌀

Des formations directement dans les entreprises  
Des journées collectives de formation partout en France  
Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

- Du 12 au 14 septembre 2011 ·  
Desserts à l'assiette
- Du 3 au 5 octobre 2011 ·  
Traiteur de réception

**inbp**

Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

• DEPUIS 1974 •

**Plus qu'une école, un institut !**

FORMATION CONSEIL

[www.inbp.com](http://www.inbp.com)

Rouen · France · International