**Gâteau invisible à la courgette** (copié-collé de la recette d'[Eryn](http://erynfollecuisine.canalblog.com/))

Pour un moule carré de 20 cm sur 20 cm (le mien était à peine plus grand) :

- 700 à 750 g de courgettes (vertes et jaunes pour moi)- 2 oeufs- 100 g de lait - 70 g de farine- 20 g de beurre fondu- 11 g de levure chimique (1 sachet)- 4 à 8 g de sel (au goût ! Goûter à cru)- 1 belle pincée de filaments de safran (que j'ai remplacé par du safran de la Réunion)- 10 g de parmesan fraîchement râpé

Réduire le safran en poudre au mortier puis le mélanger avec le lait. Laisser infuser le temps de préparer le reste de la recette.

Tamiser ensemble la farine et la levure chimique. Verser dessus le sel. Parallèlement, battre les oeufs dans un saladier, jusqu'à ce qu'ils pâlissent et moussent. Ajouter le beurre préalablement fondu, puis le lait parfumé au safran, fouetter. Ajouter progressivement le mélange de farine, sans cesser de battre.

Préchauffer le four à 200°C. Laver les courgettes et  les sécher. Couper de très fines rondelles à la mandoline, les jeter dans le saladier de préparation safranée au fur et à mesure, en remuant délicatement à la cuillère afin de toutes les imbiber entre chaque ajout.

Verser dans le plat carré beurré et fariné, lisser en tassant bien, puis poudrer légèrement de parmesan râpé toute la surface. Enfourner à 200°C pour 40 minutes. Laisser totalement refroidir dans le moule, réfrigérer puis couper en carrés. Se dégustent froids, ou bien tiédis au micro-ondes. Excellent !

