[Petits cakes sans oeuf à la courgette (vegan)](http://auvertaveclili.fr/mignardises-salees-courgette-et-cumin/)

**Pour 8 à 10 petits cakes :**

* 1 courgette
* 100 g de farine T80
* 6 g de poudre levante
* 60 ml d’huile d’olive
* 60 ml de lait végétal (soja ou avoine)
* 25 ml d’eau
* 2 c. à soupe de Maïzena
* 1 c. à soupe de cumin moulu
* 1 c. à café de bicarbonate alimentaire
* 1 pincée de sel
* 1 pincée de poivre

Préchauffer votre four à 180 degrés (th. 6).

Laver et peler la courgette. La couper en petits dés et la faire cuire à l’eau. Égoutter.

Dans un saladier, mélanger au fouet farine, poudre levante, fécule, huile d’olive, lait végétal, eau, sel, poivre et bicarbonate.

Ajouter les graines de cumin et la courgette, bien mélanger.

Verser la pâte dans des petits moules en silicone, préalablement graissés (au spray, c’est mieux).

Mettre au four 25 min environ. Vérifier la cuisson en piquant avec un couteau fin : les cakes sont cuits lorsque la lame ressort sèche.

# Cake salé végétalien

- 250g de farine  
- 1 sachet de levure   
- 15cl de lait de soja  
- 6 cuillères à soupe d'eau  
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
- du sel et du poivre

…et au choix :  
- des épinards   
- des asperges  
-des courgettes

-des tomates

-du fromage(pour les végé…)

-Préchauffez le four à 200°c.

-Pendant ce temps, dans un saladier ajouter la farine et la levure et mélangez.

-Faîtes un puits au milieu, versez 6 càS d'eau et 3 càS d'huile.

-Remuez à l'aide d'une cuillère puis ajoutez le lait de soja, du sel et du poivre.

-Enfin, ajoutez votre garniture

-Enfournez à 200°c environ 25, 30 min, et voilà c'est prêt !

### Cake salé aux olives vertes, mozzarella et graines de tournesol.

- 200 g de farine  
- 1 sachet de levure  
- 3 oeufs  
- 30 g d'huile type Isio 4  
- 70 g de vin blanc  
- 250 g de mozzarella   
- 2 c à c de graines de tournesol  
- 60 g d'olives vertes dénoyautées  
- Sel  
- Poivre 5 baies  
  
  
1- Je préchauffe mon four à 180°  
  
2- Je découpe mon fromage en petits dés et je détaille un peu mes olives si je le désire. Je réserve.  
  
3- Dans un saladier je verse la farine, la levure, les oeufs, l'huile et le vin blanc. Je mélange bien avec un fouet ou 1 minute.  
  
4- Je rajoute le fromage, les olives, les graines de tournesol, le sel et le poivre. Je mélange de nouveau.   
  
5- Je verse le tout dans un moule huilé.  
  
6- J'enfourne pour 40 minutes environ.

*…des idées* :

Pesto/artichaut, tomates séchées/basilic, tomate/romarin, poivron rouge/olives, aubergine/menthe, etc.