



**Cake sans gluten de courgette, citron et thym**  
*A réaliser au [CookEasy+ de Kenwood](#)*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 h 20

Recette pour 8 personnes

**Ingrédients**

*Pour le cake*

- 175 g de beurre ramolli
- 175 g de sucre de canne
- 150 g (environ 3) d'oeufs battus
- 1c. à café de vanille liquide
- 100 g de ricotta
- 125 g de farine sans gluten
- 85 g de polenta
- 12 g de poudre à lever sans gluten
- 2 g de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel de mer
- 250 g de courgette parée
- 15 g de thym frais effeuillé

- Le jus et zeste de 2 citrons

*Pour le glaçage*

- 4 c. à soupe de sucre glace
- 2 c. à soupe de jus de citron

1. Installer le disque à râper gros sur la râpe éminceur, et installer la râpe éminceur sur le robot. Installer le couteau midi blade dans le bol du CookEasy+.

2. Préchauffer le four à 160°C.

3. Peser le beurre et le sucre dans le bol du robot, puis fermer le couvercle.

4. Mélanger sans le bouchon 2 minutes, vitesse 7. Mélanger 1 minute à vitesse 7 tout en ajoutant les oeufs progressivement.

5. Râcler le bol à l'aide de la spatule.

6. Ajouter la vanille liquide et la ricotta, puis mélanger sans le bouchon 1 minute, vitesse 7.

7. Ajouter la farine sans gluten, la polenta, la poudre à lever, le bicarbonate de soude et le sel puis mélanger sans le bouchon 2 minutes à vitesse 6.

8. Tourner la râpe éminceur en position 1 et râper les courgettes, puis tourner la râpe en position 2.

9. Ajouter le thym frais et le jus et zestes de citron. Mélanger sans le bouchon 2 minutes à vitesse 5.

10. Graisser un moule à cake propre et y verser la pâte.

11. Cuire 1h20 à 160°C puis laisser refroidir sur une grille pendant environ 20 minutes.

12. Pour le glaçage, prendre un petit bol propre et y mélanger le sucre glace avec le jus de citron. Mélange les ingrédients.

13. Démouler le cake et verser un filet de glaçage sur le dessus. Servir et déguster.