

# Gâteau courgette, citron, framboise

## De Wooloo.ca

### Pain

- 2 tasse de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 oeufs
- 2/3 tasse de sucre
- 1/2 tasse d'huile végétale ou canola (moi je préfère le goût du beurre, j'ai mis 1/2 tasse de beurre)
- 1/2 tasse de babeurre (j'ai mis du vinaigre dans mon lait)
- Le zeste d'un citron
- Jus d'un citron (environ 2 c. à table)
- 1 tasse de zucchini râpés (pelé ou non)
- De 1 tasse 1/4 à 1 tasse 1/2 de framboises fraîches (j'avais juste des congelées)

### Glaçage au citron

- 1 tasse de sucre en poudre
- Le zeste d'un citron
- 1/4 à 1/2 c. à thé d'extrait de citron (facultatif)
- 1/2 à 1 c. à table de lait

### Les étapes de préparation

- Préchauffer le four à 350 degrés.
- Graisser et fariner un moule à pain 9×5 pouces (je mets toujours du papier parchemin au fond, je trouve que c'est plus facile à démouler); mettre de côté.
- Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel; mettre de côté.
- Dans un grand bol, fouetter les œufs, le sucre et l'huile (ou beurre).
- Ajouter le babeurre, le zeste de citron et le jus de citron et mélanger jusqu'à homogénéité.
- Incorporer les courgettes.
- Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger jusqu'à consistance homogène, puis ajouter les framboises délicatement.
- Verser la pâte dans un moule à pain préparé et étaler uniformément.
- Cuire au four pendant environ 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
- Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes, puis retirer, déposer sur une grille et laisser refroidir complètement.
- Couvrir de glaçage et laisser durcir (si vous êtes assez patients)

### Pour le Glaçage au citron:

- Mélanger le sucre en poudre, le zeste de citron, l'extrait de citron et le lait 1/2 cuillère à soupe de jus de citron.
- Mélanger jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Si le glaçage est trop épais, ajouter un peu de lait ou de jus de citron. Verser sur le pain refroidi.