



PAIN DE COURGETTES

INGRÉDIENTS

- 3 courgettes
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre
- Basilic
- 4 œufs
- 1 petit pot de crème fraîche
- 3 ou 4 biscottes émiettées
(chapelure)

PRÉPARATION

Peler quelques courgettes (selon grosseur), les couper en petits dés, puis les faire revenir à l'huile d'olive 20 à 25 mn avec l'ail haché, le sel, le poivre et le basilic.

Battre énergiquement 4 œufs, puis y incorporer la crème fraîche et la chapelure.

Mélanger le tout aux courgettes.

Cuire environ 45 mn à four moyen, dans un moule à cake beurré et tapissé de rondelles de courgettes.

Servir tiède ou froid.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H10MN
TEMPS TOTAL : 1H40MN