

GÂTEAU DE COQUILLETTES AUX LÉGUMES



Pour 6 à 8 personnes

- 500 g de coquillettes cuites
- 2 courgettes
- 200 g de brocolis cuits
- 200 g de lardons
- 4 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 80 g de Mozzarella
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Emmental râpé
- Basilic

Faire revenir l'oignon émincé avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter les lardons et laisser dorer 5 minutes.

Ajouter les courgettes émincées en juliennes et laisser cuire 15 minutes à feu doux tout en remuant régulièrement sans couvrir.

Dans un saladier, mélanger les oeufs avec la crème fraîche, saler légèrement et poivrer.

Ajouter du basilic ou des herbes de votre choix.

Ajouter les brocolis au contenu de la poêle.

Hors du feu, mélanger dans un grand récipient le contenu de la poêle tiédi et le mélange oeufs/crème et la Mozzarella.

Verser la préparation dans un moule beurré à bords hauts et répartir de l'emmental râpé.

Puis glisser au four pendant 30 minutes à 160° C ou 180° C selon votre four...