



FRITTATA A LA COURGETTE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 courgette longue
- 10 cl de crème fraîche
- 2 oeufs battus en omelette
- sel, poivre
- piment de Cayenne

Préchauffez votre four. Beurrez un moule allant au four (ou un plat à gratin ou encore des petits moules). Lavez la courgette, ôtez les extrémités et râpez-la en utilisant la grosse grille.

Dans un saladier, battez les oeufs, ajoutez la crème, du sel, du poivre au moulin, une pincée de piment et ajoutez la courgette râpée. Mélangez bien. Mettez l'appareil dans votre moule et enfournez 20 minutes environ.

Laissez refroidir, démoulez et coupez en tranches. Servez froid.