

Gâteau de pâtes aux courgettes et chèvre frais



Pour 6 personnes (plat à gratin de 22 cm de diamètre)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 320 g de pâtes cuites (ici des macaronis)
- 2 courgettes
- 100 g de chèvre frais (petit Billy)
- 4 oeufs
- 10 cl de lait
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 3 belles feuilles de basilic frais (ou plus)
- Sel
- Poivre

Épluchez l'oignon et l'ail et émincez-les finement.

Lavez les courgettes et coupez-les en juliennes à l'aide d'une mandoline ou en petits dés.

Hachez le basilic à l'aide d'un couteau ou d'un ciseau.

Dans une poêle, faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile dans d'olive.

Ajoutez les courgettes, salez, poivrez et laissez cuire pendant 10 minutes. Réservez.

Préchauffez le four à 180° C.

Dans un saladier, mélangez les oeufs, le chèvre frais et le lait. Ajoutez le basilic.

Beurrez un plat à gratin et répartissez une couche de pâtes.

Mélangez les courgettes avec la crème au chèvre.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Versez le tout dans le moule à gratin. Glissez au four pour 30 minutes.

Si vous en avez la possibilité, faites-le cuire à l'avance et réchauffez-le au dernier moment, vous obtiendrez ainsi de belles parts comme un gâteau.