



## Petits Paniers au fromage ail et fines herbes



### Ingrédients nécessaires pour 12 paniers :

- 1 pâte brisée à base de saindoux
- 500 g de courgettes
- $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe de gros sel
- 3 œufs
- 100 ml de crème liquide entière
- 1 pot entier +  $\frac{1}{2}$  pot de fromage frais ail et fines herbes
- poivre du moulin

Confectionner la pâte brisée. La placer au réfrigérateur. Râper gros les courgettes lavées mais non épluchées.

Les mettre à égoutter au moins 1 heure avec la cuillère de gros sel afin qu'elles dégorgent toute leur eau.

Étaler la pâte au rouleau et à l'aide d'un emporte pièce, découper des ronds de pâte. Foncer les empreintes (briochettes pour moi).

Dans un bol, battre ensemble les œufs et la crème ainsi qu'un fromage ail et fines herbes.

Assaisonner au poivre du moulin. Réserver le mélange au réfrigérateur.

Presser les courgettes râpées pour extraire le reste de jus. Garnir les fonds de pâte.

Verser sur les courgettes le mélange à base de crème, œufs, fromage ail et fines herbes.

Cuire pendant environ 20 à 25 min au four préchauffé th 6 ou 180°C.

