

Recette pain de courgettes !

Préparation : 25 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 grosses courgettes (ou 4 moyennes)
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre, basilic
- 4 oeufs
- 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.

D'autre part, 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.