

# Galette au Brocciu, courgette & aubergine

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min*

## Ingrédients :

- 250g de Brocciu
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 échalote
- 3 œufs
- 100g de farine
- 1 sachet de levure
- 5cs d'huile d'olive
- 2cs de basilic
- Sel



*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une sauteuse, une spatule, un fouet et un moule à tarte.*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Faire revenir les légumes 10 min dans 2 cs d'huile d'olive.
- Dans le cul de poule, mélanger les œufs, la farine, la levure et 3 cs d'huile d'olive.
- Ajouter le fromage écrasé à la fourchette.
- Terminer avec les légumes, le basilic et le sel.
- Verser dans le plat de cuisson et enfourner 25 min à 210°C.
- Passé ce temps, baisser le four à 180°C et poursuivre la cuisson 10 min.

*Bon appétit !*