

Pain de courgettes

Pour 1 cake

Préparation : 35 min - Cuisson : 20 + 45 min

Ingrédients :

- 3 petites courgettes (+/- 800 g)
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1/2 oignon blanc
- 1 gousse d'ail épluchée et dégermée
- Sel et poivre
- Piment d'Espelette
- 2 cs de ciboulette fraîche hachée
- 1 cs de persil frais haché
- 1cs de thym frais
- 4 oeufs
- 20 cl de crème (semi-épaisse) entière
- 40 g de chapelure



Ustensiles spécifiques : un saladier, une poêle, une passoire, un fouet, une spatule et un moule à cake.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°.
- Déposer quelques fines rondelles de courgettes dans le fond du moule à cake.
- Les saler et les poivrer légèrement.
- Couper le restant des courgettes en petits cubes d'environ 1 cm.
- Dans une sauteuse, chauffer l'huile d'olive. Suer quelques secondes l'oignon finement émincé.
- Ajouter les cubes de courgettes et l'ail haché.
- Saler, poivrer et ajouter le piment d'Espelette et le thym.
- Laisser cuire 20 min environ jusqu'à ce que les courgettes soient parfaitement tendres.
- Verser dans une passoire et laisser égoutter encore 20 min.
- Dans un saladier, fouetter les oeufs entiers.
- Ajouter la crème et la chapelure.
- Une fois les courgettes bien égouttées, les ajouter à la préparation.
- Terminer par la ciboulette et le persil.
- Verser dans le moule et cuire 45 min en surveillant la coloration.
- Déguster de suite, tiède ou froid.

Bon appétit !