

Invisible aux courgettes et ricotta

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 60 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 40 g d'huile d'olive
- 100 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 130 g de lait
- Sel, poivre et thym frais
- 3 petites courgettes
- 300 g de pommes de terre
- 250 g de ricotta (1 pot)



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un fouet, une mandoline, une spatule, un moule génoise 24 cm et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Dans un cul de poule, fouetter ensemble les œufs et l'huile.
- Ajouter la farine et la levure et fouetter de nouveau.
- Ajouter le lait et la ricotta tout en mélangeant et lisser le tout.
- Saler, poivrer et parsemer de thym.
- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Mettre la mandoline sur la position la plus fine de la mandoline les courgettes et les pommes de terre.
- Les ajouter au fur et à mesure à la pâte afin de bien les enrober.
- Répartir la préparation dans le moule.
- Enfourner durant 1h.
- Sortir du four et attendre quelques minutes avant de démouler et déguster.

Bon appétit !



Moule génoise

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle