

Pain de courgettes



Pour aujourd'hui je vous propose une excellente recette trouvée dans le magazine marmiton (juillet/août), un pain de courgettes. Je n'ai pratiquement rien changé à part la quantité de courgettes qui faisait beaucoup trop et d'huile d'olive, j'ai réduit à une cuillère au lieu de deux. C'est vraiment très très bon, très savoureux, je suis sûr que ce pain pourrait même plaire aux enfants ! Un pain moelleux fondant et légèrement croustillant sur le dessus. C'est très simple à réaliser et c'est plutôt rapide donc plus de raison de ne pas tester à moins de ne pas aimer les courgettes ! ^^ Ce pain est parfait pour une entrée, un repas (midi ou soir) et parfait pour emmener durant les pique-niques.

Pour 4 à 6 personnes

Ingédients:

2 grosses courgettes

2 gousses d'ail

4 oeufs

20cl de crème liquide

4 biscottes (j'ai pris des biscottes aux céréales)

1c. à soupe d'huile d'olive

1c. à soupe de basilic sec

2 pincées de sel

Poivre

Préparation:

Lavez les courgettes et découpez-y quelques rondelles pour en tapisser le fond d'un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé.

Détaillez le reste en petits dés, pelez et hachez l'ail puis, dans un poêle avec l'huile, faites revenir environ 25min, le tout saupoudré de sel, de poivre et du basilic, jusqu'à ce que les dés de courgettes soient tendres.

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Dans un saladier, battez énergiquement les oeufs. Incorporez-y la crème liquide. Emiettez les biscottes de façon à obtenir une sorte de grosse chapelure et ajoutez-la dans le saladier. Additionnez-y les courgettes cuites et mélangez.

Versez dans le moule à cake et enfournez pour 45 à 55min.

Servez chaud, tiède ou froid (j'ai une préférence pour chaud).