

Pain de courgette de Manon

Cette recette est idéale pour un dîner sans viandes, accompagnée d'une salade !

Portions : 4

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

Refroidissement : 15 minutes

3 courgettes

2 gousses d'ail

4 œufs

Basilic

1 petit pot de crème fraîche

3 biscottes émiettées

Sel/poivre



Peler les courgettes, les couper en petits dés et les faire revenir à l'huile d'olive 20 à 25 min avec l'ail haché, le sel, le poivre et le basilic.

Battre énergiquement les œufs puis y incorporer la crème et la chapelure.

Mélanger le tout aux courgettes.

Cuire environ 25 min à 180°C dans un moule à cake tapissé de rondelles de courgettes.

Servir tiède ou froid.