



Les Saveurs du Bois du Roc



Pain de courgettes

Pour 4 personnes Temps de préparation 25 min Cuisson 45 min

Ingrédients :

- 3 courgettes
- 2 gousses d'ail
- 4 oeufs
- 1 petit pot de crème fraîche
- 3 biscottes émiettées
- basilic
- sel & poivre

1. Laver les courgettes et les couper en petit dés,
2. Faire revenir les dés à l'huile d'olive 20 min avec l'ail hâché, le sel, le poivre et le basilic,
3. Battre les œufs puis y incorporer la crème fraîche et la chapelure,
4. Mélanger le tout aux courgettes,
5. Cuire environ 45 min à four moyen dans un moule à cake beurré,
6. Servir tiède ou froid.

Bon appétit !