

Pain de courgette (pour 6 personnes, « Les légumes passent à table, Terre vivante) :

Ingrédients :

1,2 kg de courgettes
4 oeufs
2 bouquets de basilic
4 cs d'huile d'olive
4 gousses d'ail hachées
2 cs de persil
80 g de parmesan râpé
3 cs de chapelure
sel, poivre

Préparation :

Couper les courgettes en cubes et les faire revenir dans l'huile.
Ajouter l'ail, les herbes et laisser cuire jusqu'à ce que les courgettes soient fondantes.
Battre les oeufs en omelette. Ajouter le parmesan, la chapelure, le sel et le poivre. Mélanger aux légumes.
Verser cette préparation dans un moule. Cuire 35 à 45 minutes au four à 180° C. Démouler une fois refroidi.