

PAIN DE COURGETTES AU BASILIC



Pour 8 personnes

1.2 kg courgettes
1 bouquet de basilic
4 gousses d'ail

6 œufs
25 cl crème épaisse
150 g gruyère râpé

- ✦ Ciseler le basilic & écraser l'ail. Réserver.
- ✦ Râper les courgettes & les cuire dans un peu d'huile d'olive, 5 mn à couvert, puis 15 mn à découvert sur feu doux. Assaisonner.
- ✦ Battre les œufs avec la crème, incorporer gruyère, ail, basilic & courgettes. Assaisonner & ajouter un peu de noix de muscade.
- ✦ Cuire 45 mn - Th.5 (150°C).
- ✦ Déguster chaud ou froid, accompagné d'une salade verte.