

# PAIN DE COURGETTES

Pour 6 personnes



*1 kg de courgettes coupées en rondelles  
3 gros oignons coupées en rondelles  
15 cl d'huile d'olive  
1 gousse d'ail finement découpées  
8 oeufs  
1 cuillère a soupe de maïzena  
1 gros bouquet de persil finement découpé  
Sel, Poivre ou paprika et basilic*

1. Faire revenir à l'huile d'olive 20 à 25 mn les courgettes avec les oignons, l'ail, le sel, le poivre et le basilic.
2. D'autre part, battre énergiquement les oeufs, puis y incorporer la crème fraîche et la maïzena., mélanger le tout aux courgettes dans un moule à cake beurré.
3. Allumez votre four 180°
4. Enfourez à four chaud. Cuire environ 45 mn,
5. Dégustez tiède ou froid.

Accompagné avec mayonnaise et salade verte