

La recette de Geneviève



Pain de courgettes au fromage frais

Recette pour 4 personnes

1 Ingrédients :

3 courgettes moyennes (680 g) ; jus d'un demi-citron ; 1 gousse d'ail ; ½ bouquet de basilic (40 g) ; 6 œufs moyens ; 120 g de fromage la brousse ; 60 g de farine ; 1 sachet de levure ; 4 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 40 g de pignons ; sel et poivre.

2 Opérations :

- ✓ Laver le basilic, le sécher et le hacher grossièrement.
- ✓ Laver les courgettes, couper les extrémités et les râper.
- ✓ Éplucher l'ail et le hacher.
- ✓ Faire dorer ses courgettes à feu vif dans 1 poêle avec 2 cuillères d'huile d'olive et l'ail. Saler et poivrer. Réserver.
- ✓ Hacher les pignons.
- ✓ Préchauffer le four à thermostat à 180 °C.
- ✓ Mélanger la farine tamisée avec la levure, faire un puits.
- ✓ Y incorporer les œufs, les 2 cuillères d'huile d'olive, le jus de citron et la brousse.
- ✓ Ajouter le basilic, les pignons et les courgettes. Bien mélanger.
- ✓ Huiler 1 moule rond, diamètre 22 cm et y verser la préparation.
- ✓ Cuire 25 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit blond doré.

3 Service :

- Chaud en garniture
- Froid en entrée.

