

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article19>



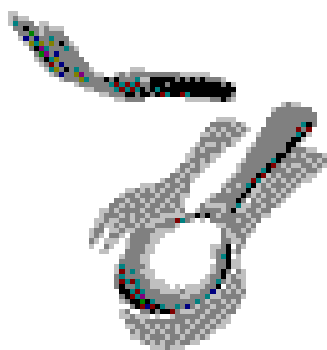
GÉNÉRATION
2024

**Collège
Faubert**

3 Place Faubert - 69600
VILLEFRANCHE SUR SAONE
Tél : 04 78 68 27 12
Fax : 04 78 68 64 75
Courriel : 0091601@ac-lyon.fr

Pain de Courgettes

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : mardi 27 novembre 2007

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés

Ingrédients

- 750 gr de courgettes
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- poivre
- sel
- persil
- huile d'olive
- thym
- laurier

Epluchez ail et oignon , les coupez finement.

Lavez les courgettes , coupez les en fines lamelles ou rapez les (sans les épluchez).

Faites dorer l'oignon et les courgettes dans l'huile d'olive.

A mi-cuisson ajoutez l'ail , le sel , le poivre , le persil , le thym , le laurier.

Une fois les courgettes cuites , versez le mélange dans un plat à cake ou à terrine .

Battre les oeufs et la crème , rajoutez sur les courgettes (ca doit recouvrir les courgettes).

Mettez au four, thermostat 6-7, pendant 35 à 45 minutes.

Laissez refroidir pour démoulez.

Servez tiède ou froid.

Recette pour 6 à 8 personnes