

Carrés de courgettes



Quantités

6 parts



Temps de préparations

10 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingredients :

- 5 oeufs
- 1/2 cc de Sel
- un peu de Poivre
- 125 g de Lardons de bacon
- 5 feuilles de basilic ciselées
- 50 g de Parmesan râpé
- 100 g de mozzarella râpé
- 1 gousse d'ail
- 1 Oignon
- 400 g de Courgettes
- 150 g de Farine
- 1 cc de levure chimique
- 20 g d'Huile d'olive

Tout ce fait au robot mixeur. Préchauffer le four à 170°C.

Dans le bol de votre robot mixeur ou blender, mettre 1 gousse d'ail et mixer (4sec/Vit5).

Ajouter l'oignon et les courgettes coupées en morceaux, mixer (4sec/Vit5). Il faut garder des petits morceaux de courgette (pas en purée). Mettre de coté dans un saladier.

Dans le bol du mixeur, mettre la farine, la levure, l'huile d'olive, les **oeufs**, le sel et le poivre (à ajuster en fonction des goûts). Mélanger (20sec/Vit4).

Ajouter les lardons, le basilic ciselé, le fromage et le mélange de courgettes. Mélanger brièvement, le mieux et de le faire à la main car si vous mixez à nouveau vous risquez de vous retrouver avec de la purée (35 sec/Vitesse 3/inversé)

Transvaser dans un moule rectangulaire beurré et mettre dans le four pendant 40 minutes à 170°C ou jusqu'à coloration. Couper en carrés et servir chaud ou froid selon vos préférences !!



Sandra
Maman, et tellement plus !!