



GÂTEAU DE COURGETTES

Pour 4/6 personnes

300

Moule de 21 cm

1,250 kg de courgettes

3-œufs

1 gousses d'ail

Huile d'olive

1/2 cuillère(s) à café de piment d'Espelette

1 bouquet de basilic

Lave et sèche les courgettes.

Coupe 2 courgettes en rondelles de 1 cm d'épaisseur et fait-les revenir avec un peu d'huile dans une sauteuse sur les 2 faces pour les dorer. Egoutte-les et place-les sur un papier absorbant.

Coupe les courgettes restantes en dés et met-les dans la sauteuse avec l'ail pelé, dégermé.

Fait-les revenir sur feu vif en remuant. Versez 2 c. à soupe d'eau, sale, poivre et laissez cuire 15-20 mn, le temps de laisser s'évaporer le jus de cuisson.

Lave et effeuille le bouquet de basilic. Mixez les courgettes (sans eau) avec le basilic et le piment d'Espelette. Ajoute à la purée obtenue les œufs un à un. Rectifie l'assaisonnement en sel et en poivre.

Préchauffez le four sur th. 6/180°. Range les rondelles de courgettes dans un plat à four huilé et verse la purée par-dessus. Fait cuire au four au bain-marie 50-60 mn. Servir tiède ou froid.

L'ASTUCE

Variante ! Remplacez le basilic par un bouquet de menthe fraîche...