

MOELLEUX AUX COURGETTES



Ingrédients pour 4 personnes :

- * 500 g de courgettes
- * 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- * Quelques feuilles de basilic ou d'estragon
- * 4 oeufs
- * 250 g de fromage de Brousse
- * 10cl de crème fraîche
- * 1 cuillère à soupe de chapelure
- * 50 g de parmesan râpé
- * 2 tranches de jambon cuit
- * 1 pincée de muscade
- * sel, poivre

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Lavez les courgettes et émincez-les en fines rondelles. Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir les rondelles de courgettes pendant une vingtaine de minutes à feu moyen en remuant de temps en temps. Ajoutez l'estragon ou le basilic ciselé.

Allumez le four à 200°. Huilez un moule à cake avec de l'huile d'olive.

Dans un saladier cassez les oeufs et battez-les en omelette, ajoutez le fromage de Brousse, la crème fraîche, la chapelure et le parmesan (la prochaine fois je mettrai un peu moins de parmesan car c'est le goût qui prédomine).

Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Battez de nouveau jusqu'à ce que ce soit bien homogène (vous pouvez aussi vous servir d'un mixer électrique).

Retirez les courgettes de la sauteuse, égouttez-les, épongez-les avec du papier absorbant. Ajoutez-les à la préparation et mélangez délicatement.

Versez la moitié de cette préparation dans le moule à cake (le mien mesure 25 cm).

Coupez les deux tranches de jambon finement et répartissez sur toute la surface du mélange que vous avez mis dans le moule, ensuite versez le reste de la préparation.

Enfournez pendant 25 minutes environ jusqu'à ce que le cake soit parfaitement doré. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau dont la lame doit ressortir sèche.

Laissez tiédir puis démoulez sur un plat de service.

Accompagnez ce moelleux aux courgettes d'un coulis de tomates fraîches et décorez au dernier moment de quelques feuilles de basilic ou d'estragon.

J'ai accompagné ce moelleux d'une compotée d'oignons et tomates