

Pain de courgettes aux herbes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de petites courgettes
- 3 oignons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 100 g de mie de pain
- 1 verre de lait
- persil et basilic
- 3 gousses d'ail
- 150 g de gruyère râpé
- 5 œufs
- 1 petit pot de crème fraîche (soit 20 cl)

Préparation de la recette :

Peler les courgettes, coupez-les en petits dés. Peler et hacher les oignons.

Faire cuire courgettes et oignons 30 mn à la poêle, dans l'huile d'olive.

Faire gonfler la mie de pain dans le lait.

Dans un grand saladier, battre les œufs, la crème, le gruyère. Ajouter sel et poivre. Ajouter la mie et le lait, les gousses d'ail écrasées, les herbes hachées (basilic et persil), puis mélanger.

Ajouter les courgettes à cette préparation.

Mettre dans un moule à cake beurré.

Faire cuire au four au bain marie pendant 1 heure sur 180°C (thermostat 6).

Mettre au réfrigérateur et servir très frais accompagné d'un coulis de tomates.

Guacamole de courgettes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 courgettes
- 1 gousse d'ail
- 4 oignons nouveaux
- 1 citron vert (ou à défaut un jaune)
- 1 piment oiseau séché
- 1 piment frais rouge (facultatif)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- coriandre fraîche
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Nettoyez les courgettes, ôtez leurs extrémités et pelez-les au couteau économe en laissant des bandes vertes. Coupez-les en rondelles d'épaisseur moyenne, puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 mn.

Egouttez-les bien, en les laissant tiédir, il ne doit plus rester d'eau. Au besoin, pressez-les avec une cuillère.

Pelez et hachez grossièrement l'ail et les oignons. Mixez ensemble ces derniers, plus les courgettes bien essorées, la coriandre ciselée, le piment oiseau épépiné, le jus du citron et l'huile d'olive. Mixez finement, salez et poivrez.

A la purée finale, vous pouvez rajouter de petits morceaux de piment frais.

Crumble salé aux courgettes, chèvre et lardons

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 belles courgettes
- 150 g de fromage chèvre
- 100 g de petits lardons
- 1 gros oignon
- 150 g de farine
- 150 g de parmesan
- 125 g de beurre

Préparation de la recette :

Faites chauffer un peu d'huile dans un fait-tout.

Une fois celui-ci bien chaud, ajoutez l'oignon et les rondelles de courgettes que vous aurez coupées finement avant.

Lorsque les légumes commencent à bien revenir, ajoutez-y les lardons.

Bien laissez mijoter la poêlée jusqu'à ce que les lardons soient bien cuits.

15 à 20 bonnes minutes à feu doux sont nécessaires !

Pendant ce temps, préparez le crumble salé.

Mélangez dans un bol la farine, le beurre et le parmesan.

Malaxez bien jusqu'à ce que cela soit granuleux et sableux.

Mettez la mixture courgettes, oignons, lardons dans un plat à gratin.

Parsemez dans tout le plat des morceaux de fromage de chèvre.

Recouvrez le tout par la pâte à crumble.

Mettez au four environ 25 minutes à 210°C (thermostat 7).

Laissez le crumble bien dorer.

Dégustez, et savourez le mélange "courgette, chèvre, lardons" !