

Gâteau de courgette



6 pour personnes



15' préparation
40' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 kg de courgettes
- 3 oignons (taille moyenne)
- 6 œufs
- 80 g de parmesan
- 25 cl de crème épaisse
- 2 cuil. À soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de menthe fraîche
- Sel et poivre



- 1 Lavez les courgettes. Après en avoir supprimé les extrémités, râpez-les (à la grosse grille), poudrez-les de sel et laissez-les dégorger dans une passoire. Pendant ce temps, préchauffez le four à th 6 (180°).
- 2 Effeuillez la menthe et ciselez-la grossièrement. Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre doucement dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile.
- 3 Dans un saladier, battez les œufs avec la crème et le parmesan. Egouttez les courgettes en les pressant dans vos mains. Ajoutez-les dans le saladier, avec les oignons et la menthe.
- 4 Poivrez, mélangez longuement et versez la préparation dans un moule à manqué préalablement huilé. Enfournez pour environ 35 min (vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau plantée au centre du manqué, elle doit ressortir sèche).
- 5 Sortez le moule du four, attendez un peu avant de démouler le manqué. Servez tiède ou froid.

