



Pain de courgettes aux oignons



Ingrédients

- 800g de petites courgettes
- 200g d'oignons rouge
- 4 œufs
- 400g de faisselle de brebis
- 40g de parmesan
- Sel, poivre
- 1 c à c de fenouil moulu

Préparation 10 mn - cuisson 35 à 40 mn

- Laver les courgettes, les couper en rondelles
- Peler les oignons, les émincer finement.
- Mettre à cuire ensemble ces 2 légumes à la vapeur pendant 5 minutes. Les égoutter, réserver.
- Dans un saladier, battre ensemble les œufs, le fromage blanc, le sel, le poivre et les épices. Ajouter les légumes, vérifier l'assaisonnement.
- Verser cette préparation dans un moule à cake graissé.
- Mettre à cuire à four chaud 210° Th7 pendant 35 à 40 minutes.
- Laisser refroidir puis le mettre quelques heures au réfrigérateur.
- Démouler au moment de servir.

EN SAVOIR PLUS

S'accompagne en fonction de la saison, d'une sauce coulis de tomates, d'un pesto d'ail des ours ou d'un tartare d'algues...