Pain de courgettes



6 à 8 personnes

30 minutes de préparation
35 min de cuisson

Liste d'ingrédients

PAIN

- 1 kg de courgettes
- 2 gros oignons
- huile d'olive
- 4 oeufs
- sel, poivre et 1 c. à s. de farine intégrale

COULIS

- 1 kg de tomates moulinées ou une boite de pulpe de tomates
- 1 jus de citron
- sel, poivre, ciboulette, basilique ou menthe (au choix)



Préparation



1. Éplucher les courgettes et les couper en morceaux
2. Faire revenir les oigons émincés dans l'huile d'olive et ajouter les courgettes
3. Faire revenir jusqu'à ce que les courgettes soient molles mais pas grillées
4. Écraser les courgettes puis arrêter le feu
5. Battre les oeufs, saler, poivrer, ajouter le cumin et la farine
6. Ajouter le mélange aux courgettes froides
7. Verser la préparation dans un moule à cake enduit d'huile d'olive
8. Cuire à 180°C pendant 35 min
9. Pour le coulis : mélanger tous les ingrédients
10. Servir le pain de courgettes bien frais avec le coulis de tomates