

## Pain de courgettes

- 1kg de courgettes
- 4 œufs
- 4 cuillère à soupe de chapelure
- 100g de gruyère râpé
- sel & poivre

*Selon envie :*

- épices (baies roses, carvi, cumin...)
- dés de jambon cuit, de lard fumé, saucisses...

Laver les courgettes. Si les courgettes sont bio, ne pas les éplucher.

Les couper en deux dans le sens de la longueur et les disposer dans un plat allant au four à microondes.

Précuire les courgettes à puissance max pendant 5 à 10 minutes. Il faut que les courgettes deviennent suffisamment molles pour pouvoir les écraser avec une assiette afin d'en extraire un maximum d'eau. Jeter l'eau.

Mettre les courgettes écrasées et extraites de leur eau dans un récipient haut pour les mixer avec un pied-écraseur.

Transférer cette purée de courgette dans un saladier.

Puis, ajouter les œufs entiers, battre l'appareil.

Ajouter la chapelure et le reste des ingrédients. Bien mélanger.

Verser la masse dans un moule à cake et cuire min 45 minutes au four à température modéré (150°C) ou au bain marie.

Vérifiez la cuisson avec un couteau : il faut que la lame ressorte propre, sans adhérences de purée