

PAIN DE COURGETTES A LA MENTHE

Ingrédients pour 12 personnes

- 800 g de courgettes
- 20 cl de crème liquide
 - 3 oeufs entiers
 - 1 gousse d'ail
- 1/4 de botte de menthe fraîche
 - 5 g de persil plat
 - 3 g de cerfeuil
 - 25 g de beurre
- 50 cl de coulis de tomates fraîches à l'huile d'olive
- QS de sel fin, gros sel, poivre

Préparation

- Râper les courgettes non pelées, les faire dégorger avec un peu de gros sel, 1 heure environ, ne pas les rincer.
- Les faire suer dans le beurre et l'ail.
- Ciseler les herbes (garder 4 feuilles de menthe pour le décor).
- Battre les oeufs, ajouter les herbes, la crème, les courgettes, l'assaisonnement.
- Chemiser un moule à cake, cuire au bain-marie 1 heure environ.
- Servir en tranche accompagné du coulis et décoré d'une feuille de menthe.