

La ferme du Port Aubry

Moelleux aux courgettes et au chèvre

Moelleux aux courgettes et au chèvre



15 min de préparation
35 min de cuisson

Pour 4 personnes :

500 g de courgettes
250 g de fromage blanc de chèvre
4 gros œufs (comme ceux du Port Aubry)
10 cl de crème fraîche (de normandie vendue à l'épicerie de la ferme)
1 cuil. à soupe de chapelure
50 g de parmesan (parmegiano regiano vendu à la ferme)
1 cuil. à soupe de persil ciselé
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Lavez les courgettes après en avoir coupé les deux extrémités. Détaillez-les en fines rondelles. Faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile dans une sauteuse, faites-y cuire les rondelles de courgette salées pendant 10 min environ, à feu doux en remuant de temps en temps. Ajoutez le persil, mélangez.

Préchauffez le four à th 7 (210°).

Ecrasez le fromage blanc à la fourchette. Cassez les œufs dans une terrine. Battez-les en omelette, ajoutez le fromage blanc, la crème fraîche et la chapelure. Salez et poivrez. Versez cette préparation sur les courgettes, mélangez et faites cuire pendant 1 min à feu doux en remuant. Ajoutez le parmesan râpé et retirez du feu.

Huilez un moule à manqué. Versez-y la préparation, glissez au four pour 20 à 25 min, jusqu'à ce que le gâteau soit pris et doré. Vérifiez la cuisson en y enfonçant la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Laissez tiédir, démoulez et servez tel quel ou accompagné d'un coulis de tomate au basilic.

Bon appetit '