

# Pain de courgettes



PERS.



Difficulté

## *Ingrédients*

1? Préchauffer le four à 180°C

2? Faire cuire les lardons. A part faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive. Ajouter les courgettes coupées en morceaux. Faire cuire 15min avant de rajouter les tomates. Faire diminuer (il faut qu'il reste peu de jus au mélange).

3? Battre les œufs dans un saladier, verser le lait ou la crème fraîche, saler et poivrer.

4? Mélanger le tout et verser la préparation dans un moule à cake. Faire cuire au four pendant 45min (environ). Se mange tiède ou froid.

