

La Recette du week-end : un pain méridional végétarien !

Ingrédients

4 courgettes
1 aubergine
1 poivron rouge ou vert
1 oignon
100 g de tomates séchées ou de tomates fraîches sans le jus
100 g d'olives noires dénoyautées
2 oeufs
20 cl de crème fraîche
80 g à 100 g de parmesan
1 cuillère à soupe bombée de farine
1 cuillère à soupe de thym frais
20 feuilles de basilic frais ou basilic surgelé (3 cuillères à soupe)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre
Sel et poivre

Préparation

- 1) Couper les courgettes en dés, l'aubergine en rondelles de 2 cm.
- 2) Ôter les graines et les filaments du poivron, le couper en dés, hacher l'oignon.
- 3) Dans un filet d'huile, cuire 5 min à l'étouffée les courgettes avec du thym sel et poivre
- 4) Poêler à feu vif 5 min l'aubergine, le poivron et l'oignon dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 5) Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- 6) Dans un saladier, battre les oeufs, la farine, la crème et le parmesan, ajouter les légumes cuits, les tomates séchées, les olives noires, le basilic ciselé (réserver 4 feuilles).

- 7) Saler, pas trop en raison des olives, poivrer, mélanger.
- 8) Beurrer un moule à cake, y verser la préparation, enfourner 45 min à 1 heure.
- 9) Couvrir d'un papier d'aluminium si le pain colore trop.
- 10) Servir chaud dans le moule ou laisser reposer 4 heures au frais avant de le démouler.

Plus d'infos

<http://pm22100.net/JDC/JDC-Dinan.html>