

## Scarpaccia de courgettes

Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min

Pour 4 personnes, il vous faudra :

- 500 g de courgette
- 40 g de parmesan
- 150 g de lait
- 60 g de farine
- sel, poivre, huile d'olive
- 1 œuf
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- beurre et farine pour le plat



Laver les courgettes, et les couper en fines lamelles.

Peler ail et oignon. Dégermer l'ail. Émincer finement l'oignon.

Faire revenir les courgettes et l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Au bout de 5 minutes, ajouter l'ail haché. Poursuivre la cuisson en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Laisser tiédir.

Râper le parmesan.

Dans un saladier, verser la farine. Délayer au fouet petit à petit avec l'œuf et le lait battus ensemble au préalable.

Saler (peu), poivrer, ajouter le parmesan râpé.

Ajouter les légumes cuits, et mélanger délicatement à la spatule.

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer et bien fariner un plat assez large (ici rectangulaire 22x30 cm).

Verser la préparation et enfourner pour 30 minutes. Le dessus doit être doré.