



Brownie salé aux courgettes et lardons

Pour 6 parts

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 2 petites courgettes (bio de préférence)
- 200 grammes de lardons fumés
- 100 grammes de cheddar
- 80 grammes de farine
- 120 grammes de yaourt nature entier
- 30 grammes de crème épaisse
- 1 gousse d'ail
- 4 oeufs
- sel et poivre

Vous pouvez l'accompagner d'une salade !

Préparation

- Préchauffez le four à 180 degrés.
- Rapez les courgettes (épluchez-les si elles ne sont pas bio)
- Faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive avec une gousse d'ail pressée , saler et poivrer. Poursuivez la cuisson pendant 2 minutes et réserver.
- Dans une poêle , faire revenir les lardons (sans matière grasse) jusqu'à ce qu'ils soient dorés puis réserver.
- Dans un grand bol , mélanger les œufs , le yaourt et la crème. Salez et poivrez.
- Ajoutez la farine sans cesser de mélanger puis ajoutez les courgettes , les lardons ainsi que le cheddar râpé.
- Mélangez bien et versez dans un moule carré ce chemisé (avec du papier sulfurisé)
- Enfourez pendant 40 minutes.
- Laissez tiédir avant de démouler.
- Démoulez puis couper en carrés . Dégustez tiède ou froid .

