

# LA RECETTE DU MOIS **Cake courgettes basilic**



Pour 8 personnes.

Préparation : 15 mn Cuisson : 30 mn

4 œufs

180 g de farine 1/2 complète

250 ml de lait

150g d'oignons

850g de champignons

100g de comté

1 c à soupe d'huile d'olive

1/4 de botte de basilic

1 c à café de coriandre en poudre

Sel, poivre



# Cake courgettes, basilic et comté



Préchauffer le four



Préparer la pâte à crêpe (œufs+ lait+farine)  
Puis réserver au frais



Faire revenir dans l'huile  
la courgette, l'oignon, l'ail,  
le basilic et la coriandre



Mélanger les légumes cuits  
dans la pâte à crêpe



Répartir dans des moules



Faire cuire 30 mn

BON APPÉTIT !

