

## Gâteau invisible à la courgette et parmesan



1 kg de courgettes – 50 g + 20 g de parmesan râpé – 3 œufs – 40 ml d'huile d'olive – 1 cuillère à café de sel – ½ cuillère à café de poivre  
1 cuillère à café de basilic -100 g de farine – 100 ml de lait entier

Préchauffer le four à 190°

Fouetter les œufs avec l'huile d'olive, puis incorporer la farine, le sel et poivre, le basilic, pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter le lait petit à petit et 50 g de parmesan.

Laver et éplucher les courgettes. Couper les courgettes à l'aide d'une mandoline. Incorporer à la pâte.

Verser la préparation dans un moule beurré, recouvrir avec 20 g de parmesan.

Mettre au four 1 heure.

