

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

recette pour 6 personnes
préparation environ 30 mn
cuisson 25/30 mn

Préchauffez votre four 200° (thermostat 7)
Râper les courgettes avec la peau comme les carottes râpées. Faire cuire avec les lardons pour qu'elles rendent l'eau.
Dans un saladier mélanger les oeufs et le yaourt, le poivre, le basilic.
Étalez la pâte, piquez-la et répandez du fromage dessus.
Répartissez les courgettes /lardons puis la préparation oeufs/yaourt/poivre.
Laissez cuire

Commentaires

Servir avec une salade

Source " pour tout. VOUS DIRE" recette de nicodemus.

Ajouter un commentaire



QUICHE A LA COURGETTE



Ingrédients

2 courgettes
200 g de lardons nature
100 g de fromage râpé
125 g de yaourt
basilic
poivre
3 oeufs
1 pâte feuilletée

