

Millefeuilles de courgettes et chèvre frais

Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

- 600 g de courgettes
- 150 g de chèvre frais
- 2 oeufs
- 100 g de farine
- des herbes aromatiques fraîches : persil, romarin et menthe.
- 2 gousses d'ail
- Sel et poivre
- 2 cs d'huile d'olive



Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez l'ail pressé, le sel, le poivre.
- Passez les herbes sous l'eau et ciselez-les finement, ajoutez-les aux œufs.
- Ajoutez le chèvre frais et mélangez.
- Versez la farine, et terminez par l'huile d'olive, mélangez jusqu'à obtenir une pâte à texture crémeuse.
- Coupez les courgettes en rondelles fines à la mandoline ou à l'aide de votre robot. Les courgettes ne seront pas précuites, il est donc important que les rondelles soient fines pour qu'elles puissent cuire plus facilement par la suite.
- Mélangez les courgettes et la pâte avec les mains délicatement. Puis placez le tout dans un moule chemisé avec un papier cuisson. Tassez bien, refermez le papier cuisson et mettez au four à 180°C pendant 30 minutes. A déguster chaud ou froid selon l'envie !

