



Les plats principaux

Pain de courgettes au lard

Pour 8 personnes.

Ingrédients

200 grammes de lard petit déjeuner (en tranches)
2 cuillères à café de levure en poudre
40 grammes de parmesan (râpé)
3 courgettes (grosses, râpées)
2 cuillères à café de miel
300 grammes de ricotta
110 grammes de farine
5 œufs
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
2 cuillères à soupe de menthe (hachée fin)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Couvrez une forme à pain (20cm x 30cm) avec du papier sulfurisé et laissez déborder le papier au-dessus des bords. Enlevez l'humidité des courgettes autant que possible. Cassez les œufs et ajoutez les courgettes râpées, la ricotta, le parmesan, la ciboulette et la menthe. Salez et poivrez puis mélangez bien le tout.

Tamisez la farine et la levure sur le mélange de courgettes et incorporez bien le tout à la spatule. Versez le tout dans la forme à pain et lissez la surface. Répartissez dessus le lard comme des tuiles et enfournez 1 heure.

Retirez le pain aux courgettes du four et badigeonnez-le avec le miel. Enfournez encore une fois 5 minutes. Laissez ensuite refroidir 5 minutes dans la forme. Retirez ensuite le pain de la forme à l'aide du papier sulfurisé. Coupez le pain en tranches et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

