



# *Crinkle courgette chèvre basilic*

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 50 min

## INGRÉDIENTS

- 10 feuilles de pâte filo
- 100 g de beurre fondu
- 1 courgette
- 1 bûche de chèvre
- 10 à 12 feuilles de basilic
- 2 œufs
- 15 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Coupez à la mandoline vos courgettes finement dans la longueur.

Étalez le beurre fondu sur une feuille, déposez une 2ème feuille dessus. Plissez les feuilles sans serrer.

Déposez dans votre plat. Et ainsi de suite jusqu'à remplir le plat.

Badigeonnez avec le beurre restant

Répartir les lamelles de courgette, de chèvre et les feuilles de basilic, entre les plis.

Mélangez les œufs avec la crème. Salez, poivrez.

Versez le mélange sur le plat puis enfournez 40 min.