



Scarpaccia de courgettes

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 plaque à génoise

Préparation | 15 min

Cuisson | 20-25 min

INGRÉDIENTS

- 750 g de courgettes
- 3 oignons blancs
- 4 gousses d'ail
- 4 œufs
- 15 cl de lait et d'eau mélangés
- 200 g de farine
- 6 cuil à soupe bombée de parmesan râpé
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Dans la recette initiale, les courgettes sont coupées en bâtonnets avec leur peau.

Moi, j'ai laissé la peau, mais je les ai râpées ! (moins de prise de tête)

Mélangez les œufs, la farine, le mélange lait/eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Ajoutez le parmesan, assaisonnez en sel et poivre. Ajoutez les courgettes, l'ail et les oignons coupés finement.

Versez sur votre plaque à génoise chemisée. Votre Scarpaccia, ne doit pas être plus épaisse qu'1.5 cm, bien étalée en lissant pour que la préparation soit de même épaisseur partout.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive et déposez des rondelles de chorizo. Sinon enfournez pour 20 à 25 min de cuisson dans un four préchauffé à 210°C.

La scarpaccia est prête quand elle est dorée, mais qu'elle reste souple et moelleuse.