

## *Courgettes Panées à l'Origan et au Basilic*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### **Ingrédients:**

- COURGETTE(S) 2 - 3
- OEUF(S) 2
- ORIGAN
- BASILIC
- AIL EN POUDRE
- CHAPELURE
- SEL
- POIVRE
- HUILE D'OLIVE

### **Recette:**

- Coupez les courgettes en tranches assez épaisses (4-5 mm → à la mandoline).
- Placez-les dans un grand plat avec un fond d'eau, couvrez d'un film plastique et placez au micro-onde pendant 4-6 minutes pour les attendrir.
- Dans une assiette à soupe, battez les deux œufs. Salez et poivrez.
- Dans une seconde assiette creuse, versez la chapelure avec l'origan, le basilic et l'ail. Mélangez bien.
- Trempez les tranches de courgette successivement dans les œufs puis la chapelure aux herbes. Réservez.
- Faites chauffer doucement de l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faites-y cuire les courgettes panées sur les deux faces en les retournant délicatement à mi-cuisson.

### **Remarque:**

Servez en accompagnement d'agneau.

