

Pain de Courgettes au Jambon

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- JAMBON CUIT	300g
- COURGETTE(S)	2
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- BEURRE	
- OEUF(S)	3
- GOUDA MI-VIEUX	6 tranches (250g)
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les courgettes en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur.
- Faites-les revenir légèrement dans de l'huile d'olive sans les laisser brunir.
- Coupez le jambon en tous petits dés, poivrez et ajoutez l'ail. Fouettez les œufs et incorporez-les au jambon épicé.
- Ecroûtez le gouda.
- Beurrez un moule à cake. Nappez le fond avec du papier sulfurisé.
- Tapissez le fond et les bords du moules avec des rondelles de courgettes précuites.
- Versez ensuite la moitié de la préparation au jambon.
- Recouvrez de la moitié de fromage puis du reste des courgettes.
- Déposez encore le reste du fromage puis versez le reste de mélange au jambon.
- Couvrez de papier aluminium puis enfournez pendant 45 minutes.
- Laissez refroidir avant de démouler sur un plat long.

Variante:

Ce pâté peut se servir froid ou chaud (réchauffez 45-50 secondes au micro-onde).

Remarque:

Evitez de saler ...