

Bonjour à toutes bonne reprise de la cuisine

Velouté de courgettes au basilic et parmesan

Ingrédients:(1 recette pour deux)

700g de courgettes

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

12 feuilles de basilic

100g de parmesan

2 oignons

sel poivre

2 cuillères à soupe de crème épaisse

Préparation :

1)Faire revenir les oignons émincés avec l'huile

2)Ajoutez les courgettes en rondelles salez poivrez

3)Cuire a petit feu

4)Mixez le tout avec le basilic et le parmesan

5)Ajoutez la crème fraîche **Pensez à prendre le matériel nécessaire**

deuxième recette

Gâteau au chocolat et à la courgette

Ingrédients:1 recette par personne

200g de chocolat à pâtisser

200g de courgettes

4 œufs

30g de maïzena

80g de sucre

Préparation :

1) Cassez le chocolat et le faire fondre au bain-marie

2) épluchez la courgette et la râper ou la mixer

3) Séparez les blancs des jaunes d'œufs

4) Blanchir les jaunes avec le sucre

5) Ajoutez la maïzena et le chocolat refroidit et mélangez bien

6) Ajoutez la courgette et mélangez

7) Montez les blancs en neige et incorporez les au mélange délicatement

8) Mettre dans un moule antiadhésif pour 30mn à **180°C**

N'oubliez pas de prendre votre matériel moule à cake ou autre votre batteur