

# Pain aux courgettes

## Ingrédients

Fines courgettes  
 2 oeufs  
 300 grammes de farine  
 1 sachet de levure  
 Sel, Huile d'olives



**Lékué®**

*...pour le meilleur  
 des pains!*

## Préparation

Râpez les fines **courgettes**, salez et égouttez +/- 1h dans une passoire.

Préchauffez le four à 200°. Pendant ce temps, battez les **œufs**. Dans un saladier, mélangez la **farine**, la **levure** et une pincée de **sel**. Ajoutez une càs d'**huile d'olives**.

Ajoutez les courgettes sans eau et malaxez. Déposez votre préparation dans un moule légèrement huilé.

Enfournez durant 45 min. et diminuez la température à 180°.

Accompagnez d'une salade de thon, crevettes, etc.

Bon appétit.

*Testée et  
 Approuvée!*

