

## SCARPACCIA DE COURGETTES (thermomix)



### Ingrédients :

- 1 kg de petite courgettes
- 240 g d'oignon
- 4 gousses ail
- 4 œufs
- 100 g de lait
- 100 g d'eau
- 130 g de farine
- 1 c à c de curry
- 200 g de parmesan râpé
- sel poivre et huile olive

### Préparation:

- Préchauffer à 200°
- Mettre l'ail et les oignons dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 3
- puis réserver
- mettre l'eau, le lait, la farine et les œufs dans le bol et mélanger 5 minutes à vitesse 2
- laver et couper les extrémités des courgettes, sans les éplucher et tailler des bâtonnets
- Ajouter à la pâte dans le bol, l'ail et les oignons ainsi que les courgettes, saler et poivrer
- puis mélanger 5 minutes à vitesse 1 en sens inverse
- poser le Flexipan plat sur la plaque perforée
- verser la préparation, bien étaler en lissant pour que l'épaisseur soit identique de partout.
- parsemer le parmesan
- arroser d'un filet d'huile d'olive
- puis enfourner minimum 35 minutes

**Vous pouvez retrouver la recette de base sur l'espace recettes [ICI](#)**

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*