

## **SCARPACCIA DE COURGETTES A LA DUCASSE**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 20-25 mn**

### **Pour une galette de la taille d'une plaque à biscuit roulé Tefal:**

1 kg de petites courgettes (avec les fleurs c'est encore mieux)

10 cébettes (ou petits oignons blancs)

4 gousses d'ail

4 œufs

1 tasse de lait et d'eau mélangés

8 càs (bombées) de farine

10 càs de parmesan râpé

Sel poivre et huile d'olive

Préchauffer le four à 210°.

A fouet, battre les œufs avec la farine et le liquide jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et homogène.

Laver et parer les courgettes sans les éplucher avant de les tailler en bâtonnets très minces, les mélanger avec les cébettes ciselées et l'ail émincé très finement.

Incorporer le mélange de légumes à la pâte, saler, poivrer et ajouter délicatement les fleurs de courgettes ciselées (après leur avoir enlevé le pistil) si possible.

Verser dans une plaque à pâtisserie huilée au pinceau, étaler en lissant pour que ce soit l'épaisseur soit la même partout et enfourner après avoir arrosé avec un peu d'huile d'olive.