



4 pers.

40 min

CHEESECAKE SALE

Ingrédients



200 g de courgettes râpées



200 g de fromage frais



1 pâte express



1 gousse d'ail



70 g de crème liquide



Sel et poivre



Herbes de Provence



Jus de citron



1 botte de menthe

Préparation

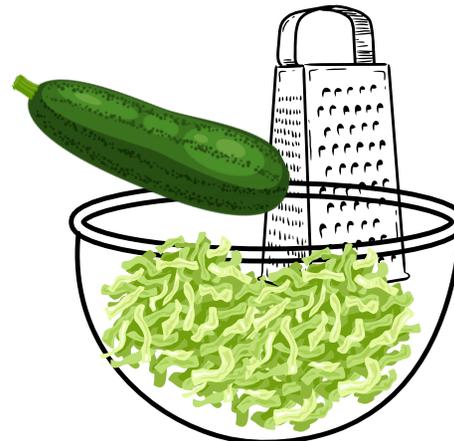
1

Préparer une pâte express. Étaler finement la pâte et la faire cuire à 180 pendant 20 à 25 minutes. Effriter la pâte en miettes.



2

Râper les courgettes finement.



3

Mélanger le fromage frais et la crème liquide avec les courgettes râpées. Ajouter du jus de citron, du sel, du poivre, de l'ail et des herbes de Provence.



4

Déposer les miettes de pâte au fond du plat, puis ajouter le mélange, et des feuilles de menthe par-dessus.

