



on a testé UN DÉLICIEUX PAIN DE LÉGUMES

● C'est quoi ?

Deux petits pots en verre, l'un rempli de courgettes en dés cuisinées et relevées au curry, l'autre d'une sauce tomate provençale persillée juste ce qu'il faut.

● En pratique

Pour 6 pers., battez 6 œufs avec 3 cuil. à soupe de crème fraîche. Ajoutez les courget-

tes et versez dans un moule à cake beurré. Faites cuire 40 min dans le four chaud. Servez cette entrée tiède avec la sauce tomate froide.

● Notre avis

Un rapport qualité/prix imbattable pour cette recette facile et goûteuse.

Pain de courgette Jean Martin, env. 5,50 € les 550 g, GMS.

