

FRITTATA DE PATES A LA COURGETTE ET AUX LARDONS



Ingrédients pour 4 personnes :

- *6 oeufs
- *125 g de capellinis ou de spaghettis
- *125 g de lardons fumés
- *1 courgette
- *10 cl de lait
- *3 cuillères à soupe de crème épaisse
- *1 bouquet de basilic
- *huile d'olive
- *sel, poivre

Cuisez les pâtes à l'eau bouillante 1 mn de moins que le temps indiqué sur le paquet, égouttez-les et mélangez avec une cuillère à soupe d'huile.

Préchauffez votre four à 180°.

Pelez la courgette en enlevant une bande de peau sur deux, coupez-la en petits dés. Grillez à sec les lardons (*faites cuire dans une poêle sans matière grasse*), ajoutez les dés de courgette et faites revenir 3 minutes en remuant.

Dans un saladier fouettez les oeufs, la crème, le lait, 2 cuillères à soupe de basilic haché, un peu de sel et de poivre.

Versez ensuite les pâtes dans un moule à manqué huilé, recouvrez avec les lardons et les dés de courgette, puis versez la préparation aux oeufs.

Enfournez pendant 15 mn environ.

Retirez du four et laissez reposer 5 mn avant de démouler sur un plat et servez.

Ghislaine