Gâteau de courgettes (pour 10)

Ingrédients :

2,5 kg de courgettes
5 cuillerées à soupe d'huile d'olive
3 cuillerées à soupe de chapelure
6 œufs
125 g de parmesan râpé
1 cuillerée à café de cumin en poudre
1/2 cuillerée à café de muscade
basilic
4 gousses d'ail

+ (éventuellement) 1/2 kg tomates pour la compotée

Préparation :

Mettre de côté une ½ courgette pour la décoration du plat.

Couper les courgettes en dés et les cuire avec l'ail, dans l'huile chaude.
Faire fondre les courgettes jusqu'à évaporation la plus complète de l'eau à feu assez vif.
Mélanger et racler souvent le fond de la casserole pour éviter que le mélange attache. Compter plus d'une heure et demie.

Ecraser les courgettes fondues à l'aide d'une fourchette. Ajouter le basilic.

Pendant que les courgettes refroidissent, battre les œufs entiers avec chapelure, parmesan, cumin, sel et poivre.

Pour des convives ayant un gros appétit, prévoir de rajouter 200 g de riz déjà cuit.

Beurrer un moule. En tapisser le fond avec des rondelles de courgette crue râpées très fines (à l'économiseur).

Remplir le moule avec le mélange. Recouvrir avec une feuille de papier d'aluminium ou de cuisson pour éviter que le dessus cuise trop.
Cuire au four (à 180°) au bain-marie, pendant 1h à 1h30 (voire plus à surveiller). Tester avec la pointe d'un couteau dans la pâte : il doit ressortir sec, sans trace de pâte.

Retourner le moule sur un plat de service. Servir tiède ou froid.

Peut se servir avec une compotée de tomates crues, épépinées, coupées en dés (avec sel, poivre, herbes), que l'on dispose au dessus et autour du gâteau. Accompagne éventuellement des truites fumées ou du saumon fumé avec citron.