**Omelette aux courgettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/09/Omelette-aux-courgettes-DSC_5377_2963.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de courgettes  
- 8 œufs  
- 2 càs de persil  
- 2 càs d'huile d'olive  
- 5 feuilles de basilic  
- 4 càs de parmesan râpé  
- 1 gousse d'ail**

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre  
ou moule marguerite  
Préchauffage du four à 180° (chaleur tournante).**

 Laver les courgettes sans les éplucher et les couper finement dans le sens de la longueur.  
Peler l'ail.  
Ciseler le basilic et hacher le persil finement.  
Émincer l'ail finement et le faire revenir sans coloration dans l'huile chaude.  
Ajouter les courgettes et laisser revenir à feu doux pendant 10 minutes environ.  
Battre les œufs et ajouter le basilic, le persil et le fromage.  
Tapisser le moule (huilé si non en silicone) de tranches de courgettes.  
Verser un peu d'œufs.  
Continuer à remplir le moule en alternant les courgettes et les œufs, en terminant par les œufs.  
Enfourner pour 25 minutes jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme.  
Manger chaud ou froid.