**Nids de courgettes au chorizo**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/nids-de-courgettes-au-chorizo-p1250446-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 tranches fines de** [**pain de mie**](https://recettes.de/pain-de-mie)  
**- beurre pommade**  
**- 300 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 1 morceau de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo) **(1)**  
**- 2 œufs**  
**- 30 g de lait**  
**- ½ càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika)  
**- 25 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 20 g de** [**chapelure**](https://recettes.de/chapelure)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

**4 ramequins de 10 cm de Ø chemisés de papier cuisson ou beurrés et farinés - 1 emporte-pièce de même Ø**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Tailler 4 cercles de pain avec l'emporte-pièce et les beurrer sur les 2 faces   
avant de les déposer au fond des ramequins.  
Laver les courgettes et les tailler en spaghetti.  
Enlever la peau du chorizo et le couper en tranches fines.  
Former un nid de courgettes dans chaque ramequin et déposer 3 rondelles de chorizo.  
Couvrir avec le reste des courgettes.  
Mélanger le lait avec les œufs, le paprika et le parmesan. Saler et poivrer.  
Répartir la crème dans les ramequins.  
Saupoudrer de chapelure et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pour 25 minutes. **(2)**  
Servir sur un lit de salade.