



Cuisine et
dépendances

Gratin de courgettes et pâtisson



Le pâtisson est maintenant mon ami, alors on se lâche et on invente une petite recette sur le moment. A la sortie du four, le plat ne payait pas de mine, un simple gratin quoi. Mais ces légumes ultra-fondants avec le moelleux du fromage encore entier et l'onctuosité de la crème liant le tout, c'était MMmmmmmm.

Prendre un fromage à goût marqué -si ce n'est fort- comme le brebis relève bien le goût des légumes qui sont cuits très simplement.

Ingrédients (pour 2 à 3 personnes) :

- 1 pâtisson moyen
- 2 petites courgettes
- 100 g de tome de brebis
- 10 cl de crème de soja
- sel, poivre, noix de muscade

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Couper le chapeau du pâtisson, enlever les pépins avec une cuillère.

Trancher finement le pâtisson et les courgettes en laissant leur peau. Faire précuire le pâtisson quelques minutes à l'eau bouillante ou à la poêle et égoutter.

Émincer le fromage en tranches.

Dans un plat à four, déposer des tranches de pâtisson et de courgettes en alternant avec les tranches de fromage. Saler et poivrer, ajouter de muscade modérément entre chaque couche. Finir en nappant de crème de soja.

Enfourner et laisser gratiner une trentaine de minutes.

Le 09 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/09/index.html>