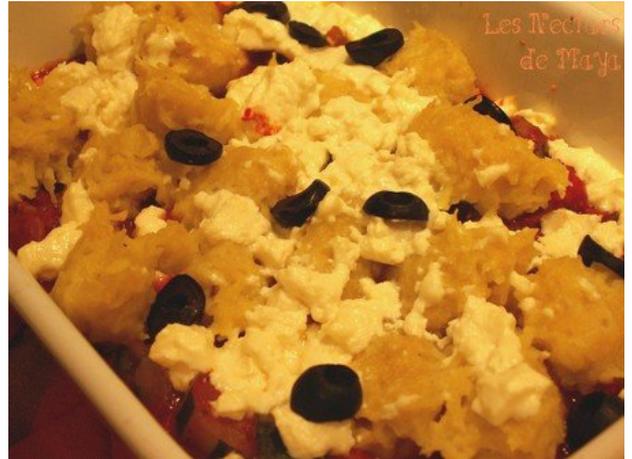


Gratin de ganèfles à la crétoise

Pour 2

- 4 petites pommes de terre
- 1 oeuf
- 2-3 cuillère à soupe de farine
- 2 petites courgettes
- 1 petite boîte de tomates pelées
- sel, piment de Cayenne, 4 épices, bicarbonate, herbes de Provence
- 1 oignon
- 125g de fêta
- quelques olives noires



--> Éplucher les pommes de terre et les râper finement puis les presser dans vos mains pour en extraire l'eau.

Mettre dans un saladier, ajouter un oeuf et suffisamment de farine pour obtenir une pâte collante.

--> Émincer un oignon, le faire revenir et ajouter les courgettes coupées en 4 et en tronçons de 2 cm. Faire dorer puis ajouter les tomates, le sel, le bicarbonate, les herbes, une pointe de 4 épices et du piment. Laisser réduire 20 mn puis verser dans un plat à gratin.

--> Faire bouillir de l'eau, former des petites quenelles avec deux cuillères à café et faire pocher. Elles sont cuites quand elles remontent à la surface.

Disposer les ganèfles sur les courgettes, ajouter la fêta écrasée puis des rondelles d'olives.

Passer au four 20 mn à 180°C.



Bon appétit !!

