



GÂTEAU DE COURGETTES EN HABIT DE COURGETTES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 60 mn (5 + 5 + 20 + 30)

Pour 6 gâteaux de courgettes:

300 g de courgettes vertes longues et fines si possible

200 g de courgettes jaunes

2 petits oignons

2 oeufs

2 càs bombées de parmesan râpé

6 pétales de tomates confites

3 càs de pesto de basilic (2 + 1)

Quelques copeaux de parmesan entier

2 càs d'huile d'olive

1 càs de vinaigre balsamique

Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 150°.

Laver et parer les courgettes. Dans une courgette verte entière tailler des tranches d'1 mm d'épaisseur, les cuire 5 mn à la vapeur et les réserver.

Eplucher les 2 courgettes jaunes à l'épluche légumes pour avoir des bandes de peau. Cuire ces lanières à la vapeur 5 mn aussi. Réserver.

Couper les légumes épluchés et les autres courgettes en grosses rondelles, émincer les oignons et les faire cuire à la vapeur pendant environ 20 mn pour qu'ils soient très tendres.

Mixer ces légumes avec les œufs, le parmesan et les 2 càs de pesto, ajuster l'assaisonnement avant de verser dans des empreintes en silicones et enfourner environ 30 mn. Sortir du four et laisser tiédir avant de démouler.

Pendant la cuisson des gâteaux, tailler les pétales de tomates en petits dés. Réserver.

Préparer aussi la vinaigrette en émulsionnant le pesto restant, le vinaigre balsamique et l'huile. réserver.

Dressage:

Tailler la peau en biseau sur 3 à 4 cm de longueur. Démouler les gâteaux de courgettes au centre d'une assiette et les habiller de rondelles de légumes en les faisant se chevaucher. Décorer avec la peau en la mettant comme des rayons de soleil et intercaler un dé de tomates et un peu de vinaigrette au pesto entre chacun de ces rayons.

Poser quelques copeaux de parmesan frais sur le dessus du gâteau.

Servir tiède ou froid.

Et si c'était bon 🍷🍷🍷
en cuisine et à table ...

