

Courgiflette d'été

Moule CARRÉ Flexipat®



Ingrédients:

Cuisson des courgettes à la vapeur (i-Cook'in)

- 500 g d'eau
- 950 g de courgettes

Préparation de la courgiflette

- 2 oignon(s)
- 1 filet d'huile d'olive
- 15 tranches de bacon fumé
- 8 tours de mélange spécial BBQ : sel fumé, poivre, épices (moulin)
- 1 fromage de type Reblochon ou Tartiflette
- 300 à 400 g de crème Fleurette entière
- 2 c. à s. de fécule de pommes de terre

CUISSON DES COURGETTES À LA VAPEUR (I-COOK'IN)

Préchauffer 1/2 litre d'eau pour la cuisson des courgettes, 5 minutes - 140°C – vitesse 2.

Détailler les courgettes non épluchées en rondelles à l'aide de la mandoline. Placer dans le cuit vapeur est cuire à la vapeur pendant 10 minutes - 140°C – vitesse. (Elles restent un peu craquantes, mais nous les préférons comme cela.) Vous pouvez bien entendu les cuire à la vapeur dans un cuit vapeur ou les blanchir à la casserole.

PRÉPARATION DE LA COURGIFLETTE

Préchauffer le four à 180/190°C. Placer le Flexipat® CARRE sur la plaque alu perforée.

Pendant la cuisson des courgettes, émincer 2 oignons et les faire suer au micro ondes avec un filet d'huile d'olive, 3 minutes – 750 watts. (pichet TW + couvercle pour ma part).

Réserver les oignons fondus. Dans le moule Flexipat® CARRE, disposer une couche de courgettes précuites (la moitié). Parsemer la moitié des oignons. A l'aide des ciseaux à herbes, détailler la moitié des tranches de bacon fumé et parsemer sur les courgettes et les oignons.

Saler et poivrer (ou comme moi moudre du mélange spécial BBQ : sel fumé, poivre, épices- 4 tours par couches) Détailler le fromage en tranches et répartir la moitié sur les courgettes.

Répéter l'opération courgettes, bacon, assaisonnement et fromage.

Mélanger la crème fleurette et la fécule de pommes de terre (qui remplacera l'amidon des pommes de terre d'une vraie tartiflette et épaissira un peu la crème) Je n'ai pas mis d'œuf car je ne voulais pas que ma Courgiflette ressemble à un flan mais bien à une tartiflette

Enfourner 20 minutes à 180/190°C puis 10 minutes à 200/210°C (à vérifier selon votre four).

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>