



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

GRATINS DE COURGETTES EN DÉS À LA RICOTTA



Ingrédients pour 12 ramequins :

- 1 belle courgette
- 2 oignons
- 200 à 250 g de ricotta
- 4 oeufs
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- de la muscade râpée
- des herbes de provence
- du sel et du poivre du moulin
- 280 g de riz "camargais"
- 1 cube de volaille

Placer le riz dans le panier du TM31 en ayant pris soin de verser l'eau et jeté le cube de volaille dans le bol. Laver la courgette, éplucher les oignons, l'émincer soit au couteau soit au hachoir.



Pour réaliser des cubes de courgette complètement parfaits, j'ai acquis lors de notre virée à la foire Lyon cet ustensile bien pratique. Il suffit de poser des rondelles de courgettes sur la partie blanche et de rabattre le couvercle avec bol et hop, pleins de cubes...

Il faut répéter le mouvement autant de fois que le permet le bol. Placer les dés dans le plateau Varoma. Régler sur position Varoma, 30 min vitesse 2.

Egoutter le riz et placer une bonne cuillère à soupe au fond des ramequins, poser dessus les dés de courgette.

Dans un cul de poule, battre ensemble le lait et les oeufs. Ajouter la ricotta écrasée. Saler et poivrer. Saupoudrer de fines herbes et mélanger.(ou comme moi au Quick-Chef de TW)

Verser dans les ramequins sur les courgettes et cuire 15 à 20 min au four th 6/7 - 180°C/210°C. Servir aussitôt.

cachou66@aliceadsl.fr