

## Lasagnes de courgette et Cook'in®



### Ingrédients pour 6 grands ronds (sauf la pâte):

#### pour la pâte à lasagne (R7 Cook'in®):

- 120 g de farine type 55
- 150 g de semoule de blé fine
- 3 œufs

#### pour la garniture:

- 3 ou 4 courgettes (selon leur taille)

- 1 fromage de chèvre en bûche
- 3 œufs
- 400 ml de crème liquide allégée (et oui!!!)
- QS de cumin en poudre
- sel de Guérande
- poivre du moulin

Placer tous les ingrédients pour la pâte à lasagne dans le bol du Cook'in® et mélanger 2 min/ vit 1. Une fois ma pâte prête, j'ai sorti mon lamineur KitchenAid du placard afin d'obtenir les feuilles régulières et fines à souhait "sans effort".

Placer sur la toile Silpat® bien farinée, et découper au coupe pâte en bandes rectangulaires.

Laisser sécher le temps de préparer les courgettes.

A l'aide d'une râpe ou d'une mandoline, émincer les courgettes en tranches fines, sans les éplucher. Blanchir quelques min dans l'eau bouillante salée et les égoutter, laisser refroidir un peu.

Verser un peu de crème au fond des empreintes, placer des rondelles de courgettes pour la déco, et oui c'est une cuisson dite à l'envers, que l'on retournera pour le démoulage.

Détailler la pâte à lasagne au découpoir de 9 cm pour aller.

A l'aide de la "pince feuille de chêne", prendre les rondelles et tremper la feuille de lasagne dans l'eau bouillante (j'ai gardé l'eau des courgettes) quelques secondes. Placer sur les courgettes.

Sur la feuille, remettre une couche de courgette, une tranche de chèvre en bûche, et à nouveau une feuille de lasagne, ainsi de suite ...ect. Terminer par une feuille de lasagne.

Dans un cul de poule, mélanger la crème, les œufs et le reste de chèvre.

Assaisonner: sel, poivre et cumin.

Verser sur les feuilles de lasagnes et laisser pénétrer entre les différentes couches.

Cuire dans un four préchauffé à 180°C (th6) au moins 20 à 25 min.

La surface dore légèrement. Démouler et présenter à l'assiette.

Et avec ma devise "rien ne se jette, tout se transforme", j'ai utilisé les chutes pour des pâtes à la carbonara

Mettre à sécher à l'air libre sur la toile Silpat® ou la Roul'pat®

Le lendemain, elles sont complètement sèches. Prêtes à être utilisées pour la cuisson...

Cuisson à l'eau bouillante 6 à 7 min, rinçage à l'eau froide pour stopper la cuisson.