

Caviar de courgette à la grecque sur gâteau de courgette parfum cumin cannelle

Ingrédients 4 personnes

4	Courgettes
1	Tomate
1/2	Poivron
60 gr	Chapelure
2	Cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée
1	Cuillère à café de cannelle
1	Cuillère à café de cumin
1/2	Oignon
2	Gousses d'ail
80 ml	Jus de citron
125 ml	Huile d'olive
2	Oeufs
QS	sel, poivre, muscade

Réserver au moins 3 heures au frais.

Mixer l'autre moitié des courgettes avec la peau. Enlever l'eau puis ajouter les oeufs, la coriandre, la cannelle, le cumin, sel, poivre.

Cuisson

Mettre dans un moule et faire cuire au bain marie pendant 15 mn à four chaud.

Finition et présentation

Avec un moule rond, découper des rondelles du gâteau. Par dessus, remplir de caviar de courgette. Parsemer de fleurs de lavande



Préparation

Nettoyer les courgettes et les couper en tronçons. Les faire cuire à la vapeur.

Hacher grossièrement le poivron, la tomate, et l'oignon. Ciseler l'ail.

Mixer la chair de la moitié des courgettes avec la préparation précédente. Ajouter la chapelure, la moitié du persil, puis alternativement un filet de citron puis un filet d'huile. La préparation doit émulsionner comme une mayonnaise.

