

Courgette portions à la Vache qui rit

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients :

Appareil à base de courgettes

- 200 g de courgette(s)
- 150 g de crème fleurette 35% MG
- 2 œufs
- 4 pincée(s) de sel à l'ail
- 6 tours de moulin à poivre 5 baies
- 3 portions de fromage "La Vache qui rit"
- 100 g de lait

Dressage et cuisson

- 18 c. à c. de perles (pâtes à potage)

Recette pour votre

Cook'in



APPAREIL À BASE DE COURGETTES

Préchauffer le four à 180°C. Placer les empreintes BLASONS sur la plaque alu perforée.




Laver et couper les courgettes en rondelles.

Mettre en route 20 secondes - vitesse 7 et jeter les rondelles sur les lames.

Ajouter la crème fleurette, les œufs, le sel à l'ail*, le poivre et les portions de fromage "La Vache qui rit".

Mélanger 40 secondes - vitesse progressive de 3 à 5.

Ajouter le lait et mélanger 20 secondes - vitesse 3.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Courgettes	20 sec		7	
	Crème, œufs, sel, poivre, fromage	40 sec		3 à 5	
	Lait	20 sec		3	

DRESSAGE ET CUISSON

Répartir l'appareil à base de courgettes dans les empreintes.

Verser 1 cuillère à café de perles dans chaque empreinte.

Enfourner 30 minutes à 180°C. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)