

Corbeilles de courgettes au cumin et au chèvre

Moule Flexipan®
BRIOCHETTES



Ingrédients pour 7 corbeilles :

- des feuilles de brick
- de l'huile d'olives (en spray)
- 2 courgettes bio (petites)
- 200 g de crème épaisse entière
- 1 cuillère à café de cumin en grains
- 3 petits œufs
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies
- 1 crottin de chèvre (Rians®)

Préparation

Placer le moule BRIOCHETTES sur la plaque alu perforée.

Préchauffer le four à 180/190°C.

Couper les feuilles de brick en 4, superposer en carré 2 ¼.

Puis poser le 3ème dessus. Placer dans le moule BRIOCHETTES.

Vaporiser d'huile d'olives en spray.

Au Tornado®, concasser les courgettes grossièrement.

Partager dans les corbeilles de brick.

Dans le Tornado® sans le laver, peser la crème et casser les œufs.

Ajouter la cuillère de cumin en grains,

le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies. Mélanger par 5 à 6 tours de ficelle.

Verser sur les courgettes. Couper un crottin de chèvre en rondelles...

Placer un morceau sur les courgettes. Enfourner pour 20 minutes à 180/190°C.

Autour de ma table© by Cachou66

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

Recette Salée