

Croques courgette chèvre de Manon

Empreintes GRAND ROUNDS
Flexipan®



Ingrédients pour 6 GRANDS ROUNDS:

- 100 g de gruyère râpé
- 12 tranches de pain de mie sans croûte
- 2 tomates coupées en rondelles
- 1 courgette
- sel à l'ail
- quelques tours de moulin 5 baies
- 6 petites feuilles de basilic frais
- ½ bûche de fromage de chèvre du lait

Préchauffer le four à 180°C.

Placer les empreintes GRANDS ROUNDS sur la plaque alu perforée.

Répartir le fromage râpé dans le fond des empreintes.

Détailler les tranches de pain de mie à l'aide du découpoir cannelé 9,5 cm.

Disposer 1 tranche de pain de mie sur le fromage.

Couvrir avec des rondelles de tomates.

Râper la courgette avec la mandoline. Assaisonner et mélanger.

Répartir la courgette râpée sur les tomates.

Trancher 6 rondelles dans la bûche de chèvre. Disposer sur les courgettes.

Poser une feuille de basilic sur le chèvre.

Couvrir avec 6 tranches de pain de mie trempées au préalable dans le lait.

Tasser bien le tout.

Cuire dans le bas du four 30 minutes à 180°C (th. 6).

Démouler et servir chaud. Le fromage est bien croustillant

