

# [Recette] : gâteau de courgettes

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 115

PDF erstellt am: **27.06.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Sandrine et Jeanne, mère et fille, mitonnent ensemble de délicieux petits plats où les bons vieux trucs se mixent avec les toutes dernières astuces (Edition Larousse). Bon appétit!



## Gâteau de courgettes

Quand un légume tout bête se métamorphose en plat de fête... Je tiens cette recette de Marianne Kaufmann, une amie illustratrice qui a fait de la cuisine son violon d'Ingres.

**Pour 6 à 8 personnes — Préparation: 20 minutes — Cuisson: 1 heure et 20 minutes**

### INGRÉDIENTS

- 2,5 kg de courgettes bien fermes
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de basilic
- ½ cc de piment d'Espelette
- 3 ou 4 œufs
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

Lavez et séchez les courgettes. Coupez-en deux en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Dans une sauteuse, faites-les dorer des deux côtés avec un peu d'huile d'olive. Egouttez-les et placez-les sur une feuille de papier absorbant.

Coupez les autres courgettes en dés. Mettez-les dans la sauteuse avec les gousses d'ail pelées, dégermées et écrasées (ajoutez éventuellement 1 cs d'huile d'olive). Faites-les revenir à feu vif, en remuant. Versez 2 cs d'eau, salez

et poivrez, puis laissez cuire 15-20 minutes, le temps que le jus de cuisson s'évapore.

Lavez et effeuillez le basilic. Mixez-le avec les courgettes égouttées et le piment d'Espelette. Ajoutez les œufs un à un. Salez et poivrez. Versez de l'eau dans la lèchefrite et préchauffez le four à 180 °C. Disposez les rondelles de courgettes dans un plat à four huilé et versez la purée par-dessus. Faites cuire au bain-marie de 50 minutes à 1 heure. Dégustez froid avec une belle salade.