

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2019)
Heft: 115

Rubrik: [Recette] : gâteau de courgettes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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.