

GRATIN de légumes



MOELLEUX au chocolat GREEN



GRATIN de légumes



MOELLEUX au chocolat GREEN



MOELLEUX au chocolat GREEN

Temps de préparation : 15 minutes

+ Temps de cuisson: 25 minutes

INGRÉDIENTS (pour 1 gâteau) :

- 100g de betterave rouge précuite
- 200g de courgette
- 200g de chocolat noir (70 % cacao)
- 100g de sucre
- 1 càc de sucre vanillé
- 3 œufs
- 50g de farine
- 2 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION :

- * Préchauffer le four à 180°C.
- * Couper la betterave en dés et passer au mixer.
- * Nettoyer et éplucher la courgette, puis la couper en dés et la mixer.
- * Faire fondre doucement le chocolat et ajouter la courgette mixée.
- * Dans un saladier, mélanger les œufs entiers, la vanille et le sucre. Fouetter.
- * Ajouter la purée de betterave, mélanger, puis ajouter le chocolat-courgette, le sel et la levure.
- * Mélanger et ajouter la farine.
- * Verser la pâte dans un moule et faire cuire 25 minutes.



MOELLEUX au chocolat GREEN

Temps de préparation : 15 minutes

+ Temps de cuisson: 25 minutes

INGRÉDIENTS (pour 1 gâteau) :

- 100g de betterave rouge précuite
- 200g de courgette
- 200g de chocolat noir (70 % cacao)
- 100g de sucre
- 1 càc de sucre vanillé
- 3 œufs
- 50g de farine
- 2 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION :

- * Préchauffer le four à 180°C.
- * Couper la betterave en dés et passer au mixer.
- * Nettoyer et éplucher la courgette, puis la couper en dés et la mixer.
- * Faire fondre doucement le chocolat et ajouter la courgette mixée.
- * Dans un saladier, mélanger les œufs entiers, la vanille et le sucre. Fouetter.
- * Ajouter la purée de betterave, mélanger, puis ajouter le chocolat-courgette, le sel et la levure.
- * Mélanger et ajouter la farine.
- * Verser la pâte dans un moule et faire cuire 25 minutes.



GRATIN de légumes

Temps de préparation : 25 minutes

+ Temps de cuisson: 45 minutes

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes) :

- 2 courgettes
- 1 ½ aubergine
- 4 tomates
- 10 tomates cerise
- 1 Kg de PDT à chaire ferme
- 2 éclats d'ail
- 1 oignon (blanc ou rouge)
- 1 bûche de mozzarella
- 150g de farine
- 125g de parmesan
- 125g de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- thym, origan, poivre
- huile d'olive

PRÉPARATION :

- * Dans une casserole, faire rissoler les oignons et l'ail finement hachés dans de l'huile d'olive. Ajouter le cube de bouillon dilué dans 400 ml d'eau et laisser un peu chauffer. Réserver.
- * Éplucher et laver les PDT. Les couper en lamelles et les faire cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée (la cuisson va se poursuivre au four).
- * Laver les courgettes, les couper en lamelles et réserver.
- * Laver les aubergines, les couper en lamelles et les faire dégorger 30 minutes dans du gros sel. Ensuite, les rincer et les faire rissoler dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- * Laver les tomates et les couper en fines lamelles en enlevant le pédoncule. Laver les tomates cerise et les couper en 2. Réserver.
- * Dans un grand plat allant au four, alterner les tranches de PDT, , tomates, mozzarella, aubergine et courgette tout en épiçant avec le thym et l'origan. Terminer en disposant les tomates cerise et en versant le mélange bouillon, ail et oignon.
- * A la main, réaliser le mélange farine/beurre/parmesan. Répartir le mélange sur les légumes et enfourner 40 à 50 minutes à 180°C.

GRATIN de légumes

Temps de préparation : 25 minutes

+ Temps de cuisson: 45 minutes

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes) :

- 2 courgettes
- 1 ½ aubergine
- 4 tomates
- 10 tomates cerise
- 1 Kg de PDT à chaire ferme
- 2 éclats d'ail
- 1 oignon (blanc ou rouge)
- 1 boule de mozzarella
- 150g de farine
- 125g de parmesan
- 125g de beurre
- 1 cube de bouillon de volaille
- thym, origan, poivre
- huile d'olive

PRÉPARATION :

- * Dans une casserole, faire rissoler les oignons et l'ail finement hachés dans de l'huile d'olive. Ajouter le cube de bouillon dilué dans 400 ml d'eau et laisser un peu chauffer. Réserver.
- * Éplucher et laver les PDT. Les couper en lamelles et les faire cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée (la cuisson va se poursuivre au four).
- * Laver les courgettes, les couper en lamelles et réserver.
- * Laver les aubergines, les couper en lamelles et les faire dégorger 30 minutes dans du gros sel. Ensuite, les rincer et les faire rissoler dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- * Laver les tomates et les couper en fines lamelles en enlevant le pédoncule. Laver les tomates cerise et les couper en 2. Réserver.
- * Dans un plat allant au four, alterner les tranches de PDT, , tomates, mozzarella, aubergine et courgette tout en épiçant avec le thym et l'origan. Terminer en disposant les tomates cerise et en versant le mélange bouillon, ail et oignon.
- * A la main, réaliser le mélange farine/beurre/parmesan. Répartir le mélange sur les légumes et enfourner 40 à 50 minutes à 180°C.