

GÂTEAU DE POMMES DE TERRE AUX COURGETTES ET PARMESAN



Facile

Préparation: moins de 10 mn si la purée est prête

Cuisson: environ 20 mn

Pour 4 personnes:

Un grand bol de purée (écrasée de pommes de terre)

2 petites courgettes

4 càs de Parmesan (ou Pecorino) râpé

2 jaunes d'œufs

1 blanc d'œuf

4 petites tranches de jambon de Parme

Beurre pour les ramequins

1 belle pincée de noix de muscade râpée

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Mettre le beurre dans un petit ramequin et le faire fondre 3-4 minutes pendant le préchauffage du four, laisser refroidir.

Laver et parer les courgettes, les couper en rondelles d'un demi centimètre d'épaisseur et les cuire 2 ou 3 minutes dans l'eau bouillante salée (à l'anglaise). Les égoutter soigneusement.

Mixer rapidement la purée avec les rondelles de courgettes pour qu'elles ne soient pas broyées trop finement. Ajouter les deux jaunes d'œufs et le parmesan. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Battre le blanc d'œuf en neige et l'incorporer délicatement à l'appareil.

Au pinceau, beurrer les ramequins avec le beurre fondu avant de les remplir au 3/4 avec l'appareil de pommes de terre et de les enfourner.

Pendant la cuisson des "gâteaux", faire sécher (5 minutes, pas plus) 4 petites tranches de jambon de Parme entre deux plaques. Laisser refroidir et durcir.

Servir les ramequins dès la sortie du four avec une tuile de jambon piqué dedans.