

GAUFRETTE CROUSTILLANTE A LA COURGETTE, FROMAGE DE CHEVRE ET PETITS POIS



Facile Préparation: 15 mn Cuisson: 15 mn environ

Pour 4 grandes gaufrettes:

Pour la pâte:

250 g de farine + 110 g de beurre mou
10 cm de courgette non épluchée
1 pincée de curry de Madras + sel

Pour la garniture:

150 g de fromage frais (Philadelphia ou Saint-Morêt) + 2 crottins de Chavignol
1 grande tasse de petits pois cuits (frais ou surgelés) + quelques fèves cuites et dérobées
sel et poivre

La pâte:

Dans la cuve du robot mixer en 2 ou 3 impulsions la courgette coupée en grosses pour la réduire en miettes plus ou moins grossières.

Ajouter la farine, le sel et le curry et mixer quelques secondes vitesse maximum. Mettre alors le beurre coupé en morceaux et mixer de façon continue jusqu'à obtenir un sable assez grossier (rajouter un peu d'eau si besoin est). Former une boule, la filmer et la réserver au frais pendant une heure.

La garniture:

Dans la cuve du robot, avec le fouet, battre le fromage frais coupé en gros morceaux et le chèvre très frais émietté jusqu'à l'obtention d'un appareil très lisse. S'il est trop compact, ajouter 1 ou 2 c.à soupe de lait. Ajuster l'assaisonnement et à l'aide d'une spatule incorporer délicatement les petits pois.

Réserver au frais.

La cuisson de la pâte:

Préchauffer le four à 200°.

Abaisser la pâte à 4-5 mm d'épaisseur en forme de rectangle. La poser sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un silpat. Poser une deuxième plaque par dessus et cuire environ 15 minutes ou un peu plus jusqu'à ce que la pâte soit sèche et un peu colorée.

Laisser refroidir et tailler 8 rectangles d'environ 5 x 13 cm.

Finition:

Tartiner 4 des rectangles avec la crème chèvre-petits pois sur une épaisseur de 2 cm environ.

Poser un deuxième rectangle de pâte au dessus, appuyer un peu pour que ce rectangle colle à la garniture. Lisser avec une lame de couteau pour que les bords de la crème soient bien lisses.

Réserver au frais.