

GRATIN DE COURGETTES A LA RICOTTA



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de La main à la Pâte

Ingrédients :

- 850 g de courgettes
- 1 oignon
- 5 g d'huile d'olive
- 250 g de ricotta
- 20 g de semoule fine
- 30 g de fromage râpé
- du basilic
- sel et poivre

Matériel :

- un plat à gratin de 22 cm de diamètre

Préparation :

- mettre l'oignon dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 5
- puis, ajouter l'huile d'olive et faire revenir 5 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie ajouter les courgettes coupées finement à la mandoline et faire cuire 25 minutes à 100° vitesse cuillère en ôtant le gobelet
- puis égoutter les courgettes dans le panier cuisson et les presser pour faire sortir le maximum d'eau
- Remettre les courgettes dans le bol, ajouter la ricotta, la semoule, le basilic haché, sel, poivre et mélanger le tout pendant 1 minute en sens inverse vitesse 3
- Verser la préparation dans un plat à gratin. Répartir le fromage râpé par-dessus.
- Préchauffer le four à 200° pendant 10 minutes (à adapter à votre four) puis enfourner jusqu'à ce que le gratin soit bien doré
- Servir chaud

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>