

GATEAU DE COURGETTES AU CHEVRE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 5 minutes
Pour 4 personnes	1 sauteuse, 1 poêle, 1 bol

Ingrédients :

3 - 4 courgettes
8 tranches de bacon
400 gr de fromage de chèvre frais
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation :

1 - Rincer, essuyer les courgettes, éliminer les extrémités et découper en rondelles. Dans une sauteuse, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire sauter 5 minutes sur feu vif les rondelles de courgettes. Elles doivent rester croquantes. Saler et poivrer en fin de cuisson.

2 - Malaxer à la fourchette le fromage de chèvre. Incorporer l'huile d'olive restante, saler et poivrer.

3 - Faire dorer dans une poêle antiadhésive les tranches de bacon sans ajouter de matière grasse. Eponger sur du papier absorbant.

4 - Sur chaque assiette, former d'abord une corolle de rondelles de courgettes, déposer dessus une tranche de bacon et couvrir d'une couche de fromage de chèvre. Recommencer l'opération en ajoutant une deuxième couche de rondelles de courgettes, une autre tranche de bacon et de nouveau du fromage. Terminer en formant une corolle de courgettes. Accompagner chaque gâteau d'une salade.

N'oubliez pas de rendre le grand sac et les petits sacs, (uniquement ceux en bon état).