

Courgettes boulangères

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 courgettes
- 6 pommes de terre BF15
- 3 gros oignons
- 1 petite boîte de tomates en dés
- 3 tranches pain de mie en chapelure
- 3 c. à soupe huile
- 70 g beurre
- 1/4 l eau ou bouillon
- sel et poivre

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 45 minutes.

Pelez et coupez les oignons en fines lamelles. Faites fondre 40 g de beurre dans une poêle sur feu doux. Mettez-y les oignons. Salez, poivrez et tournez-les pendant quelques minutes sans les laisser dorer.

Lavez les courgettes. Ne les pelez pas. Coupez-les en rondelles d'1 mm d'épaisseur. Pelez les pommes de terre. Rincez-les. Coupez-les également en fines rondelles.

Beurrez une grande terrine (ou à défaut, un plat à gratin). Mettez la chapelure dans un bol.

Répartissez une couche d'oignons dans le fond de la terrine. Recouvrez de courgettes. Salez, poivrez. Ajoutez une couche de pommes de terre. Salez et poivrez à nouveau. Continuez à remplir la terrine en alternant oignons, courgettes et pommes de terre. Terminez par une couche de courgettes.

Egouttez les tomates. Pressez-les afin d'extraire les graines. Coupez-les en morceaux. Etalez-les sur

les courgettes. Salez, poivrez. Saupoudrez de chapelure.

Versez l'eau ou le bouillon. Ajoutez quelques petits morceaux de beurre sur le dessus et 3 cuillerées d'huile. Couvrez la terrine.

Faites cuire au four chaud (210 degrés th 7) pendant 35 mn. Retirez alors le couvercle.

Poursuivez la cuisson pendant 10 mn. Servez dans la terrine.

Accompagnez de côtelettes de mouton. Vin conseillé : Madiran.

Classification: légumes (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Guide cuisine n° 15

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo