

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU D'OMELETTES AUX LÉGUMES DU SUD

pour 6 personnes :

Les omelettes : 8 oeufs - 100g gruyère râpé - 10cl crème épaisse - huile d'olive - sel - poivre -

Dans un grand bol, casser les oeufs, ajouter le gruyère râpé et la crème. Saler et poivrer. Préparer 4 omelettes dans une poêle (Ø 20 cm) avec un peu d'huile d'olive. La cuisson doit démarrer à froid, en les faisant assez fines. Une fois cuites, les réserver dans une assiette.

Aubergines : 3 aubergines - 2 feuilles de gélatine (4g) - 2 gousses d'ail hachées - 1/2 botte de basilic hachée - sel - sucre -

Faire tremper dans l'eau froide la gélatine. Cuire les aubergines épluchées et coupées en dés de 5mm dans un filet d'huile d'olive et l'ail. Ajouter une pincée de sel et de sucre. Verser 1/2 verre d'eau si nécessaire. Goûter et rectifier l'assaisonnement, ajouter la gélatine essorée dans la main. La faire fondre en remuant. Répartir le basilic haché. Réserver.

Oignons-poivrons : 2 oignons blancs - 2 poivrons rouges - 2 feuilles de gélatine (4g) - 2 gousses d'ail hachées - huile d'olive - piment d'Espelette - sel - sucre -

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Eplucher les poivrons à l'aide d'un économiseur dentelé. Eplucher les oignons. Emincer les poivrons et les oignons. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive avec l'ail. Ajouter une pincée de sel et de sucre, le piment d'Espelette. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Ajouter la gélatine essorée dans la main. La faire fondre en remuant. Réserver.

Courgettes : 3 courgettes - 2 feuilles de gélatine (4g) - 2 gousses d'ail hachées - huile d'olive - 1/2 botte de ciboulette hachée - sel - sucre -

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Nettoyer les courgettes, les couper en dés de 5mm. Les fondre dans un filet d'huile d'olive avec l'ail. Ajouter une pincée de sel et de sucre. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Ajouter la gélatine essorée dans la main. Répartir la ciboulette. Réserver.

Montage :

Poser un cercle à gâteau Ø 20cm sur un plat. Le mouiller à l'intérieur et le tapisser de film alimentaire. Déposer une première omelette. La couvrir de la farce d'aubergines. Tasser bien avec une fourchette. Placer la 2ème omelette. Répartir dessus la farce aux oignons-poivrons. Recouvrir de la 3ème omelette. Répartir la farce aux courgettes. Terminer en recouvrant de la 4ème omelette. Fermer avec le film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur au moins 4 heures.

A servir accompagné d'un coulis de tomates froid ou d'une vinaigrette à l'huile d'olive.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr