

LASAGNES DE COURGETTES ET FAISELLE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn



Ingrédients

- 4 grandes courgettes
- 600 g de faisselle
- 2 œufs
- 10 brins de ciboulette
- 5 brins de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de graines de courges
- 2 cuillères à soupe de noisettes
- 15 g de beurre fondu
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel – Poivre de Kâmpôt

Bien laver les courgettes et garder la peau. Les couper en très fines lamelles, puis les faire revenir à la poêle pendant 5 mn avec un peu de beurre et un filet d'huile d'olive (afin que le beurre ne brûle pas), puis saler et poivrer. Réserver.

Presser l'ail, ciseler très finement la ciboulette, le persil et l'échalote, au besoin, les passer au mini-mixeur.

Dans un saladier, mélanger la faisselle avec les aromates et les œufs, saler et poivrer généreusement, puis goûter afin de rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Tapisser le fond du plat avec une couche de lamelles de courgettes dans un sens, puis une autre dans l'autre sens. Recouvrir d'une couche généreuse de faisselle, puis alterner avec deux couches de lamelles de courgettes, et ainsi de suite. Terminer par deux couches de courgettes croisées, parsemer de graines de courge et de noisettes concassées, puis arroser d'un peu de beurre fondu. Mettre au four pendant 40 mn à 190°C. Servir chaud avec une salade.

Astuce : vous pouvez rajouter un coulis de tomates.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel