

PETITS GRATINS DE COURGETTE AU VALENÇAY

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 17 minutes



Ingrédients

- 1 très grosse courgette
- 400 g de pulpe de tomate en boîte
- 1 pot de tapenade noire
- 1 valençay
- 8 fines tranches de jambon cru
- 2 c. à soupe de basilic ciselé
- 1 poignée d'olives noires
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre

Lavez la courgette, coupez les extrémités puis détaillez-la en 16 longues tranches fines (idéalement à l'aide d'une mandoline). Plongez-les 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée puis égouttez.

Mélangez la pulpe de tomate avec la gousse d'ail écrasée, le basilic, les olives, du sel et du poivre et versez dans le fond d'un grand plat ou de 4 petits plats individuels.

Coupez les tranches de jambon en deux dans la longueur. Découpez le valençay en 4 tranches et recoupez chaque tranche en 5 bâtonnets.

Tartinez un peu de tapenade sur une lamelle de courgette, ajoutez une demi-tranche de jambon cru, un bâtonnet de Valençay et enroulez le tout. Disposez le rouleau sur la sauce tomate et procédez ainsi pour toutes les lamelles de courgette. Parsemez du reste des bâtonnets de Valençay coupés en morceaux et mettez à gratiner au four à 180°C pendant 15 minutes.

Astuce : vous pouvez remplacer la tapenade par du pesto.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel