

Gâteau de crêpes Saumon & Courgette By Cath

Nombre
6 Personnes

Préparation
20 minutes

Cuisson
30 minutes

Pause
--



COOKING By Cath

Entrée ou Plat

INGREDIENTS :

- 8 crêpes
- 250g de mascarpone
- 2 gousses d'ail
- 2 œufs
- 150g de saumon fumé
- 1 courgette
- 100g de gruyère râpé
- Cumin
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre

Préparation :

- Eplucher les 2 gousses d'ail, ôter le germe* puis hacher celles-ci.
- Laver la courgette, couper la queue et la trancher très finement (0.2mm environ)
- Oter le kit découpe légumes.
- Battre les 250g de mascarpone avec les 2 œufs
- Ajouter l'ail, une pincée de cumin, du sel, du poivre et bien mélanger.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer un moule à tarte d'un diamètre égal à celui des crêpes.

MONTAGE DU GATEAU :

- Positionner 1 crêpe dans le fond du moule.
- Verser et étaler une petite louche du mélange œufs/mascarpone.
- Recouvrir avec une 2^{ème} crêpe.
- Verser dessus une louche du mélange et la moitié du gruyère râpé.
- Recouvrir d'une 3^{ème} crêpe.
- Recouvrir celle-ci avec les tranches de saumon
- Etaler une nouvelle louche du mélange.
- Recouvrir d'une 4^{ème} crêpe.
- Recouvrir avec la moitié des rondelles de courgettes (réserver les plus belles rondelles pour le dessus du gâteau)
- Etaler une louche du mélange.
- Recouvrir avec la 5^{ème} crêpe.
- Etaler une nouvelle louche du mélange.
- Parsemer de ciboulette ciselée.
- Recouvrir avec la 6^{ème} crêpe.
- Verser dessus une louche du mélange et le reste du gruyère râpé.
- Recouvrir de la 7^{ème} et dernière crêpe.
- Etaler une nouvelle louche du mélange.
- Recouvrir de la 8^{ème} et dernière crêpe.
- Décorer la surface avec le reste des courgettes.
- Etaler le mélange restant sur le dessus en veillant à bien imbiber les courgettes pour éviter qu'elles ne dessèchent à la cuisson.
- Enfourner 30 minutes au four à 180°C.

- Servir chaud, tiède ou même froid

www.passionsbycath.fr



SCAN ME

[YouTube](#)



SCAN ME



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



Astuces By Cath

** Oter toujours le germe de vos gousses d'ail pour 3 raisons essentielles
Pour en savoir plus, rendez-vous sur passionsbycath.fr*

*** Attention, utiliser une petite louche de préparation à chaque fois, pour avoir suffisamment de mélange d'une part mais aussi pour que le gâteau se tienne bien au moment du service et que toutes les saveurs soient préservées.*

Recette disponible en VIDEO :

Rendez-vous sur [YouTube](https://www.youtube.com) ou sur passionsbycath.fr