

# Gâteau de crêpes Saumon & Courgette By Cath

 BATTEUR	<b>Nombre</b> 6 Personnes	<i>Version avec le robot Companion</i>  
 ULTRABLADE	<b>Préparation</b> 20 minutes	
 DECOUPE LEGUMES (Disque H)	<b>Cuisson</b> 30 minutes	
 DISQUE H	<b>Pause</b> --	
		<b>Entrée ou Plat</b>

## INGREDIENTS :

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

## ETAPE N°1

- Eplucher les gousses d'ail, les couper en 2 pour ôter le germe\*.

## ETAPE N°2

**Accessoires :**  
Découpe Légumes  
Disque H

**Paramètres :**  
Vit.8 / -- / 10 sec

- Laver la courgette et couper la queue.
- Installer le kit Découpe Légumes sur la cuve du robot avec le disque H (trancher gros)
- Verrouiller le couvercle et trancher la courgette (vitesse 8 pendant 10 secondes)

## ETAPE N°3

**Accessoires :**  
ULTRABLADE

**Paramètres :**  
Vit.12 / -- / 10 sec

- Oter le kit découpe légumes.
- Oter et réserver les rondelles de courgette.
- Positionner l'UltraBlade dans la cuve.
- Ajouter l'ail dans la cuve
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot en saisissant : Vitesse 12 pendant 10 secondes.

## ETAPE N°4

**Accessoires :**  
BATTEUR

**Paramètres :**  
Vit.5 / -- / 4 mn

- Oter l'UltraBlade et le remplacer par le batteur.
- Rassembler l'ail avec la spatule.
- Ajouter le mascarpone, les œufs, une pincée de cumin, du sel, du poivre.
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot en saisissant : Vitesse 5 pendant 4 minutes

## ETAPE N°5

- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer un moule à tarte (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<sup>ème</sup> crêpe.
- Etaler une louche du mélange et la moitié du gruyère
- Recouvrir d'une 3<sup>ème</sup> crêpe.
- Recouvrir avec les tranches de saumon
- Répartir une louche du mélange.
- Recouvrir d'une 4<sup>ème</sup> crêpe.
- Recouvrir avec la moitié des rondelles de courgettes (réserver les plus belles rondelles pour le dessus) et répartir une nouvelle louche du mélange.
- Recouvrir avec la 5<sup>ème</sup> crêpe.
- Etaler une nouvelle louche du mélange.
- Parsemer de ciboulette ciselée.
- Recouvrir avec la 6<sup>ème</sup> crêpe.
- Etaler une louche du mélange et le reste du gruyère
- Recouvrir de la 7<sup>ème</sup> et dernière crêpe.
- Etaler une nouvelle louche du mélange.

## ETAPE N°5 (Suite)

- Recouvrir de la 8<sup>ème</sup> et dernière crêpe.
- Décorer la surface avec le reste des rondelles de courgettes en laissant parler votre créativité pour obtenir un joli visuel.
- 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](http://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](http://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 ou sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)*