






Gâteau de crêpes Saumon & Courgette By Cath

  	BATTEUR Emulsionneur	<p>Version avec le robot Companion</p> 
	Nombre 6 Personnes	
	Préparation 20 minutes	
	Cuisson 30 minutes	
Pause --		Entrée ou Plat

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^{ème} crêpe.
- Etaler une louche du mélange et la moitié du gruyère
- Recouvrir d'une 3^{ème} crêpe.
- Recouvrir avec les tranches de saumon
- Répartir une 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) et répartir une nouvelle 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.
- Etaler une louche du mélange et le reste du gruyère
- Recouvrir de la 7^{ème} et dernière crêpe.
- Etaler une nouvelle louche du mélange.

ETAPE N°5 (Suite)

- Recouvrir de la 8^{ème} 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



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 ou sur passionsbycath.fr