



Charlottine à la mousse de courgette



Cette recette a été inventée pour finir un reste de pain : il faut dire que j'ai eu la surprise de gagner un concours organisée par la Mie Câline, une chaîne de boulangerie/pâtisserie . Et le gain n'est autre qu'un an de pain offert, j'ai donc mis ma MAP au rancart et je multiplie les recettes permettant d'écouler le stock de pain en surplus. Comme le pudding en cette saison ne m'inspire que très peu, je suis à la recherche de recettes originales sans être trop bourratives. les charlottines sont une première idée, imitant le principe du vol-au-vent en remplaçant la pâte feuilletée par des tranches de pain de campagne (ou de pain de mie) que l'on, enroule dans des mini- cercles à pâtisserie. On peut également faire un fond et un chapeau mais le plat sera alors un peu moins léger. C'est une bonne base, j'essaierai à l'occasion avec du saumon ou un tout autre légume. Pour une autre version de la charlottine, vous trouverez également [cette recette](#).

Ingrédients (pour 4 charlottines) :

- 4 grandes tranches de campagne (sans trou)
- 200 g de courgettes
- 1 œuf
- 40 g d'emmental râpé
- une cuil à café de maïzena
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- sel et poivre

Préparation :

Laver les courgettes et les faire cuire avec leur peau une dizaine de minutes à la vapeur.. Une fois qu'elles sont bien cuites, les égoutter pour enlever tout l'excédent de jus. Laisser tiédir.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Découper les tranches de pain à la hauteur du cercle à pâtisserie (ou à défaut d'un ramequin). Poser le cerles sur une tôle à four recouverte de papier sulfurisé. Garnir les cercles de pain en faisant épouser les tranches aux formes du cercle en les faisant se toucher bord à bord. Au besoin compléter avec des chutes de mie pour garnir les côtés. Découper le pain qui dépassent du cercle.

Mixer les courgettes avec l'œuf, la maïzena, la crème, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une purée fine et épaisse. Ajouter le fromage râpé.

Verser la purée de courgettes au centre du cercle garni de pain.

Enfourner et laisser cuire 30 mn. Démouler délicatement chaque charlottine : le pain grillé gardera sa forme circulaire et servir bien chaud.

Le 29 Juin 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/06/29/18441631.html>