

Millefeuille de courgettes et tomates au Boursin

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 Boursin ail et fines herbes
4 courgettes
4 tomates bien mûres
Huile d'olive
Parmesan fraîchement râpé
Sel, poivre, ail et basilic

Sortir le Boursin du frigo 30 mn avant de l'utiliser.

Couper les courgettes lavées et non pelées en rondelles. Dans une poêle faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir les courgettes. Assaisonner.

Préparer le coulis de tomates en mettant dans le mixer 3 tomates avec de l'ail, du basilic, de l'huile d'olive, sel et poivre. Ajouter au coulis obtenu la 4 ième tomate épépinée et coupée en dés.

Dans un plat à gratin verser un peu de coulis, mettre une couche de rondelles de courgettes et parsemer de Boursin. Mettre à nouveau coulis, courgettes et Boursin et enfin terminer par des courgettes et parsemer de parmesan râpé.

Faire cuire dans le four préchauffé à 180-200° suivant le four pendant 20 à 30 mn.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>