



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



GÂTEAU INVISIBLE COURGETTES ET CHORIZO TM 31



Temps total: 42 min
Préparation: 2 min
Temps de cuisson:
40 min



4 personne/s



Facile



**Accessoires
dont vous avez
besoin:**
Spatule

Ingrédients

700-750 gr de courgettes (4 courgettes moyennes)
2 oeufs
100 gr de lait
70 gr de farine
20 gr de beurre fondu
1/2 chorizo doux (100 gr)
1 sachet de levure chimique
1 pincée de safran en pistils (ou du curry)
20 gr de parmesan râpé
6 gr de sel environ (1 cuillère à café)
poivre
gruyère râpé

Préparation

- 1.
1. Dans le bol du thermomix mettre les oeufs et mixer 15sec/Vit5.
2. Ajouter le beurre fondu, le lait et le safran puis mélanger 10sec/Vit5.
3. Ajouter la farine et la levure puis mélanger à nouveau 10sec/Vit5.
4. Préchauffer le four à 200°C.
5. Après avoir bien lavé les courgettes, les couper en très fines rondelles avec un bon couteau ou à la mandoline.
6. Couper le chorizo en fines lamelles également.
7. Mettre dans le bol du thermomix sur votre préparation les courgettes, le chorizo, le sel le poivre et le parmesan puis mélanger 1min/Vit1/
8. Verser dans votre moule, tasser bien la préparation, parsemer de gruyère râpé.
9. Enfourner pendant environ 35 à 40 minutes (vérifier selon les fours) et servir tiède ou froid. Bon appétit

Commentaires & Conseils

<http://cuisiner-passion.over-blog.com/2014/10/gateau-invisible-courgette...>



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: cuisinerpassion **Source:** espace-recettes.fr