



*Entrées froides aux légumes*

# Charlotte de courgettes, carottes et asperges



**1h20**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**20 min**

CUISSON

**0**

REPOS

**326**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

300 g **Pomme(s) de terre**  
300 g **Carotte(s)**  
300 g **Courgette**  
300 g **Asperge(s) verte(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
30 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Chapelure**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation des légumes

- 1 Faire cuire les pommes de terre entières à l'eau une vingtaine de minutes (départ à l'eau froide).
- 2 Une fois cuites, les égoutter et les faire refroidir.
- 3 Préparer et cuire les asperges.
- 4 Pour ne pas casser les pointes, mettre les asperges debout dans la casserole, en faisant attention à ce que les pointes restent hors de l'eau.
- 5 Eplucher les carottes et les tailler en julienne, éplucher l'ail et l'écraser.
- 6 Mettre la moitié de l'huile dans une poêle, la faire chauffer à feu moyen et y ajouter l'ail et la julienne de carottes.
- 7 Saler et faire dorer les carottes en les faisant cuire 10 minutes, en remuant de temps en temps.
- 8 Une fois cuites, retirer les carottes du feu et les réserver dans un bol.
- 9 Laver les courgettes et les couper en rondelles fines.
- 10 Faire chauffer le reste de l'huile dans la poêle, y ajouter

les rondelles de courgette, saler et les faire cuire 10 minutes, pour les faire dorer. Remuer de temps en temps.

- 11 Couper les pointes des asperges et les réserver.
- 12 Les pointes d'asperges serviront comme garniture, une fois que la charlotte sera cuite.
- 13 Couper les parties plus tendres des tiges des asperges en petits morceaux et éliminer les parties plus fibreuses.
- 14 Quelques minutes avant de retirer les courgettes du feu, ajouter les morceaux d'asperge et remuer pour les faire amalgamer aux courgettes.
- 15 Retirer du feu le mélange de courgette et asperge et le réserver.
- 16 Eplucher les pommes de terre, les couper en tranches fines et les réserver.

## Étape 2

### Préparation de la charlotte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Bien beurrer le moule à charlotte, sur le fond et sur le bord.
- 3 Disposer la julienne de carotte sur le fond du moule, l'étaler bien pour en faire une couche homogène.
- 4 Disposer la moitié des tranches de pomme de terre sur la couche de carotte, en les faisant légèrement chevaucher l'une sur l'autre.
- 5 Verser le mélange de courgette et asperge sur la couche de pomme de terre, étaler bien sur toute la surface.
- 6 Battre les œufs dans une assiette creuse avec du sel et du poivre, et les verser dans la charlotte, sur la dernière couche de légumes.
- 7 Terminer en faisant une couche avec les reste des pommes de terre, en les faisant chevaucher l'une sur l'autre.
- 8 Saupoudrer avec la chapelure, parsemer avec quelques noisettes de beurre et enfourner à mi-hauteur.
- 9 Faire cuire la charlotte 20 minutes.
- 10 Servir la charlotte tiède ou froide.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Laisser tiédir avant de la démouler.
- 2 Démouler la charlotte sur un plat et la garnir avec les pointes d'asperge.
- 3 Servir la charlotte tiède ou froide.