

*Entrées chaudes aux légumes*

# Courgettes rondes en mille-feuille au jambon et à la mozzarella



**1h 30 min 30 min 0 490**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
courgettes en mille-  
feuille**

4 **Courgette**  
400 g **Mozzarella**  
4 tranche(s) **Jambon cuit**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
4 c. à café **Thym**  
1 **Poivre noir**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver et essuyer les courgettes.
- 3 Couper chaque courgette en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur, dans le sens de la largeur.
- 4 Ne pas mélanger l'ensemble des rondelles pour bien respecter l'ordre de découpage et pouvoir les remonter facilement.
- 5 Couper le jambon en carrés de 7 à 8 cm de diamètre.
- 6 Couper la mozzarella en tranches d'un centimètre d'épaisseur (une vingtaine au total) à l'aide d'un couteau d'office.

## Étape 2

Montage des millefeuilles

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Glisser entre chaque rondelle de courgette un morceau de jambon et une tranche de mozzarella. Maintenir le millefeuille avec un pic à brochette.

- 3** Procéder de la même façon pour les autres courgettes rondes.
- 4** Placer les millefeuilles dans un moule haut et peu large pour éviter qu'ils ne s'affaissent à la cuisson.
- 5** Verser dessus l'huile d'olive, saler, poivrer et saupoudrer de thym.
- 6** Enfourner pendant 30 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Retirer les millefeuilles du moule. Dresser dans des assiettes individuelles et déguster chaud.