Entrées chaudes aux légumes

Courgettes rondes en mille-feuille au jambon et à la mozarella

1h	30 min	30 min	0	490
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

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.