



GAGNEZ
VOTRE LEÇON
DE CUISINE
CHEZ LES
SŒURS
SCOTTO

Mini courgettes ricotta

secrets de cuisine des
SŒURS SCOTTO



secrets de cuisine des SŒURS SCOTTO

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

- 12 mini-courgettes fleurs de 50 g chacune
- 500 g de ricotta, de brebis de préférence
- 1 jaune d'œuf
- 30 g de parmesan râpé fin
- 35 g de chapelure blonde
- le zeste râpé de 1/4 de citron
- 6 feuilles de basilic Grand Vert
- 3 pincées de cannelle en poudre
- 25 g de beurre fondu + 10 g de beurre mou pour le plat
- sel, poivre

1 • Écartez les fleurs de courgettes et retirez-en le pistil. Éliminez le petit duvet des courgettes à l'aide d'un papier et coupez-les en 3 lamelles, verticalement.

2 • Faites chauffer le four à 150 °C (th. 5). Beurrez un grand plat à four pouvant contenir tête-bêche les courgettes fleurs.

3 • Mélangez dans un bol la ricotta, le jaune d'œuf, 20 g de parmesan, 20 g de chapelure, le basilic ciselé, la cannelle, le zeste de citron, du sel et du poivre. Répartissez cette farce dans les fleurs, refermez-les en torsadant les extrémités et rangez-les, tête-bêche, dans le plat.

4 • Battez le beurre fondu avec 2 cuillerées à soupe d'eau et nappez-en les courgettes : ce beurre battu à l'eau se répand en mini-gouttelettes sur les courgettes et évite aux fleurs de se gorger de gras. Mélangez dans un bol les 10 g de parmesan et les 15 g de chapelure restants, et poudrez-en les courgettes. Glissez le plat au four.

5 • Laissez cuire 30 min : en fin de cuisson, les courgettes doivent être dorées et leurs fleurs croustillantes. Servez chaud ou tiède.

Retrouvez-les sur editionsduchene.fr et hachette.com

TESTEZ LES RECETTES FILMÉES,
ÉCHANGEZ VOS TRUCS ET ASTUCES SUR LEUR FORUM
et gagnez votre leçon de cuisine chez les Sœurs Scotto !