Rondelles de Courgette façon Mini Pizza

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de mini pizza :

- **1 belle courgette**
- **de la sauce tomate**
- **des champignons de Paris**
- **de la mozzarella râpée (ou emmental)**
- **des tomates cerise**
- **du jambon cru (ici un jambon d'exception de la Maison Milhau)**
- **quelques olives noires**
- **quelques feuilles de basilic frais**
- **de l'huile d'olive (ici une huile d'olive bio Soléou)**
- **de l'origan**
- **du poivre**

1. Laver puis tailler la courgette en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur puis les mettre dans un saladier.
2. Arroser généreusement le tout d'huile d'olive et saler. Mélanger pour bien enrober chaque rondelle. Réserver pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps : émincer les champignons, tailler le jambon en fines lamelles, couper les olives et les tomates cerise en rondelles puis hacher le basilic. Réserver.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
5. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposer les rondelles de courgettes.
6. Tartiner celles-ci d'une cuillère à café de sauce tomate.
7. Mettre ensuite une bonne pincée de mozzarella râpée ainsi que d'origan.
8. Déposer enfin les ingrédients choisis : jambon, champignons, tomates cerise… puis terminer par les tranches d'olives et un peu de poivre.
9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.
10. A la sortie du four, saupoudrer les mini-pizza de basilic haché et c'est prêt !

    Vous pouvez bien entendu varier les ingrédients suivant ce que vous disposez dans le frigo !
    A l'apéritif ou encore en entrée, ces délicieuses mini-pizza auront beaucoup de succès auprès de vos convives !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Pizza Jardinière

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte à pizza épaisse (la recette ici !)**
- **250 g de tomates cerises**
- **150 g de ricotta**
- **150 g de mozzarella râpée**
- **50 g de parmesan râpé**
- **1 courgette**
- **1 oignon rouge**
- **quelques olives**
- **quelques feuilles de basilic**
- **de l'origan**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 240° en position "pizza".
2. Dans un saladier, mélanger la ricotta, le parmesan et la mozzarella râpés puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
3. Laver et couper en fines rondelles la courgette puis émincer l'oignon.
4. Couper les tomates cerises en deux puis réserver.
5. Étaler la pâte à pizza sur un plan de travail bien fariné puis la disposer sur une plaque de cuisson.
6. Répartir ensuite sur la pâte de manière uniforme le mélange à base de ricotta en gardant 1 cm de libre tout autour.
7. Disposer les oignons émincés, les rondelles de courgettes, les moitiés de tomates et puis enfin les olives.
8. Saupoudrer généreusement le tout d'origan ainsi que de poivre.
9. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une pizza bien dorée.
10. Sortir du four puis parsemer de basilic frais haché : c'est prêt !

    Cette pizza aux couleurs des légumes de l'été est aussi belle que bonne !
    Il est également possible d'ajouter des poivrons ou encore des aubergines suivant vos goûts !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Le billot en bois Continenta sur lequel la pizza est posée disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Croque-Monsieur Lardons, Mozzarella et Pesto

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 10 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **8 tranches de pain de mie (recette ici !)**
- **200 g de lardons natures ou fumés**
- **1 boule de mozzarella**
- **4 cuillères à café de mascarpone**
- **4 cuillères à café de pesto**
- **du beurre demi-sel**
- **de la ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les lardons sans matière grasse ajoutée jusqu'à ce qu'ils soient grillés.

2. Pendant ce temps, égoutter la mozzarella et la découper en tranches.

3. Tartiner 4 tranches de pain de mie avec la mascarpone puis le pesto.

4. Déposer les lardons, saler et poivrer puis ajouter la mozzarella.

5. Refermer les croques-monsieur avec les dernières tranches de pain de mie.

6. A l'aide d'un pinceau et du beurre fondu, tartiner les faces extérieures des croques-monsieur.

7. Dans une poêle chaude, faire griller les croques-monsieur de chaque côté en ajoutant une noix de beurre pendant la cuisson pour une bonne coloration.

8. Une fois cuits, couper en deux les croques-monsieur puis dresser et saupoudrer de ciboulette ciselée : c'est prêt !

   Cette version du croque-monsieur a été un réel coup de cœur !
   Coupé en petits cubes pour l'apéritif ou encore accompagné d'une salade verte de saison pour le repas, il sera un vrai bonheur pour vos papilles !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Bruschetta à l’Italienne

Pour 4 personnes :

- **4 tranches de pain de campagne**
- **4 tranches de jambon cru**
- **4 cuillères à soupe de sauce tomate**
- **1 courgette**
- **1 grosse tomate**
- **1 boule de mozzarella di bufala**
- **1 gousse d’ail**
- **1 bouquet de basilic**
- **de l’huile d’olive**
- **du poivre au moulin**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Laver la courgette puis la tailler en fines tranches à l’aide d’une mandoline. Les disposer ensuite sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner pour 10 minutes.

3. Pendant ce temps, faire griller les tranches de pain puis les frotter avec l’ail et les assaisonner d’un filet d’huile d’olive.

4. Tailler en tranches la tomate ainsi que la mozzarella.

5. Mettre les tranches de pain grillé sur une plaque de cuisson puis les tartiner d’une cuillère à soupe de sauce tomate.

6. Disposer ensuite les tranches de tomate puis de courgettes et enfin de mozzarella.
   Assaisonner d’un coup de mouline à poivre.

7. Déposer ensuite une tranche de jambon cru puis enfourner le tout pour 5 minutes de cuisson de façon à ce que la mozzarella soit bien fondue.

8. Sortir du four puis placer quelques feuilles de basilic frais sur le jambon : c’est prêt !

   On peut déguster ces délicieuses bruschettas soit tièdes à l’apéritif ou bien accompagnées d’une bonne salade verte de saison !
   Il est possible de remplacer la sauce tomate par du pesto par exemple ou encore la courgette par des aubergines !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Gratin de Courgettes à la Mozzarella et au Basilic

Pour 6/8 personnes :

- **3 ou 4 courgettes**
- **2 boules de mozzarella**
- **300 g de dés de jambon**
- **10 cl de crème fraîche liquide**
- **2 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **2 cuillères à soupe de basilic haché**
- **1 œuf**
- **1 gousse d'ail**
- **sel, poivre**

1. Laver et éplucher les courgettes. Les couper en deux dans le sens de la longueur, les tailler ensuite en tranche à l'aide d'une mandoline (0,5 cm d'épaisseur).

2. Faire cuire les tranches de courgettes à la vapeur pendant 15 minutes.

3. Pendant ce temps, couper la gousse d'ail en petits morceaux.

4. Dans un bol, mélanger la crème fraîche avec le lait, l'œuf, le basilic et l'ail. Assaisonner en sel et poivre puis réserver.

5. Égoutter les boules de mozzarella puis les couper en petits morceaux puis réserver.

6. Dans un plat à gratin, disposer les courgettes puis disperser les dés de jambon.

7. Verser ensuite la préparation crème/lait/œuf/basilic/ail puis terminer en repartissant la mozzarella uniformément.

8. Enfourner pour 35 minutes de cuisson dans un four préalablement chauffée à 200° : c'est prêt !

   Ce délicieux gratin se dégustera bien chaud à la sortie du four.
   On peut l'accompagner d'une bonne grillade !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Mini Terrines de Courgettes et Jambon au Micro-Ondes

Pour 4/6 personnes :

- **2 grosses courgettes**

- **4 tranches de jambon blanc**
- **3 oeufs**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **60 g de gruyère râpé (ou crottin de chèvre ou parmesan)**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena**
- **herbes de Provence**
- **sel, poivre**

1. Laver puis couper les courgettes en petits dés.

2. Les mettre dans un plat qui se ferme et qui passe au micro-ondes puis ajouter des herbes de Provence.

3. Couvrir et mettre à cuire au micro-ondes à puissance maximale pendant 12 à 15 minutes.

4. En parallèle, battre les œufs puis ajouter la crème fraîche et assaisonner généreusement en sel et en poivre, terminer par la cuillère à soupe de Maïzena en mélangeant jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

5. Incorporer le gruyère râpé ainsi que le jambon coupé en petits morceaux.

6. Dans de petits ramequins individuels, passants au micro-ondes, mettre au fond une couche de courgettes puis la préparation précédente jusqu'à hauteur.

7. Renouveler l'opération jusqu'à obtenir le nombre de ramequins désirés.

8. Faire cuire le tout au micro-ondes pendant 5 minutes à puissance maximale : c'est prêt !

   Avant dégustation, il faut penser à laisser reposer les terrines 1 minutes après la cuisson. Il est également possible de les déguster tièdes ou même froides !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀