

Recette : tarte aux courgettes à la menthe

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **33 (2003)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Tarte aux courgettes à la menthe

Recette pour 6 personnes

■ La courge et la courgette nous viennent de l'Inde et ce sont les Egyptiens qui en intensifièrent la culture. Ces cucurbitacées aux multiples variétés gagnèrent ensuite nos régions, où elles prolifèrent aujourd'hui. Les Vaudois les ont mariées à la menthe pour cette recette originale à déguster à l'apéritif, sous une tonnelle, par un beau soir d'été.

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients: 400 g de pâte brisée, 3 à 4 petites courgettes, 8 feuilles de menthe poivrée, 2 à 3 œufs, 2 dl de crème, 1 dl de lait, 50 g de beurre, sel et poivre.

Préparation: fonder de pâte brisée une plaque à gâteau de 22 cm, faire suer les courgettes émincées

au beurre en les maintenant croquantes, saler et poivrer, étaler les courgettes sur l'abaisse de pâte, parsemer de chiffonnade de menthe fraîche, ajouter la liaison lait, crème et œufs. Cuire au four à 180° C durant 40 minutes environ. Remarque: ne pas trop forcer le goût de menthe.

Boisson: chasselas du Pays de Vaud.