



## **COURGETTE PRISE EN GELÉE, SABLÉ À L'ORIGAN DU JARDIN**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

180 gr de farine  
80 gr de beurre  
3 gr de sel  
1 œuf  
10 feuilles d'origan frais (du jardin)

#### *Gelée de courgette*

½ litre de bouillon de légumes  
200 gr de courgette  
2 gr d'agar agar  
30 gr d'échalote  
½ gousse d'ail

#### *Tartare de courgette et tomate*

80 gr de courgette  
50 gr de tomate  
1/2 échalote  
Sel et poivre du moulin  
1 filet d'huile d'olive

#### *Crèmeux de fêta*

60 gr de feta IGP  
40 gr de crème fraîche épaisse



1 filet d'huile d'olive  
Poivre

### **Progression**

Détailler le beurre en dés, mixer avec le sel, la farine avec une dizaine de feuilles d'origan frais en direct du jardin (de préférence) et y adjoindre un œuf entier.

Travailler la pâte sans excès, couvrir et laisser reposer au réfrigérateur une heure au minimum.

Abaisser la pâte à 3 millimètres, la détailler dans la forme de votre choix. Mettre les pièces à cuire 15 minutes environ à 170°C.

Pour la gelée, faire suer l'échalote, l'ail et la courgette sans coloration.

Réaliser le bouillon de légumes, le filtrer et y dissoudre à chaud l'agar agar.

Mixer ensemble et sans excès le bouillon et les courgettes étuvées pour conserver de la mâche.

Couler sans tarder l'appareil dans les moules de votre choix.

Monder les tomates, pour se faire, ôter les pédoncules et inciser la peau.

Porter de l'eau à ébullition dans une casserole et préparer un saladier d'eau glacée.

Plonger les tomates dans l'eau bouillante durant une dizaine de seconde et les rafraichir dans l'eau glacée.

Tailler la partie charnue des tomates épépinées et la courgette en brunoise. Ciseler finement les échalotes et réserver au frais.

Avec les parures de tomate et une tomate entière, réaliser un coulis et le chinoiser.

Mixer le fromage frais avec la crème fraîche et l'huile d'olive, poivrer seulement.

Dresser à l'assiette et servir frais comme présenté.



**Chef Philippe BILLON**

*Sous-chef La Banque de France - Paris*

**EURO-TOQUES France** - 10 rue de Sèze – 75009 PARIS - T. 01.44.18.70.68

[www.eurotoques.fr](http://www.eurotoques.fr)    [secretariat@eurotoques.fr](mailto:secretariat@eurotoques.fr)