

COURCHETTES AU SAINT NECTAIRE

Pour 4 personnes



3 petites courgettes

3 œufs

¼ de saint nectaire

2 cuillères à soupe de ketchup ou concentré de tomates avec un sucre.

1 cuillère à café de paprika doux

1 cuillère à café de sel.

Verser 200ml d'eau dans la cuve de votre robot cuiseur et installer le panier vapeur.

Remplir avec les courgettes coupées en rondelles épaisses 5 mm.

Lancer le mode « Cuisson sous pression »

Temps de cuisson : 3 minutes

Pendant la cuisson des courgettes, casser les œufs dans un bol et mélanger avec le ketchup, le sel et le paprika.

Découper le saint nectaire en lamelles.

Laisser les courgettes s'égoutter.

Au dernier moment, transférer dans un plat allant au four et faire des couches courgette et fromages.

Verser la préparation œufs et bien répartir sur toute la surface.

Placer au four préchauffé température 200°C pendant 15 minutes il ne doit plus avoir d'eau.

Servir avec une viande blanche ou du poisson.