

LA RECETTE DE VALÉRIE

Valérie est notre cuisinière en chef. Avec Catherine, elle prépare chaque jour les bons petits plats servis aux enfants de la crèche et du jardin d'enfants. Et chaque mois, elle partage une de ses recettes avec vous !

TERRINE DE COURGETTES

Les ingrédients (pour 6 personnes) :

4 petites courgettes

250 gr de mozzarella ou 125gr de gruyère

Sel, poivre

100g de parmesan

Huile d'olive

La recette :

Laver et éplucher les courgettes 1 fois sur 2

Les couper en tranche fine à la mandoline.

Superposer les tranches dans un moule à cake avec une couche de fromage et répéter l'opération pour remplir de moule.

Saler et poivrer à chaque couche arroser d'huile d'olive, parsemer de parmesan.

Mettre au four 20 à 30 minutes.

Pour les tout petits privilégier le gruyère car plus facile à mâcher.

