Crêpes croustillantes de courgette, salade tiède de haricots verts, huile de truffe et fleur de thym |

Recette pour 4 portions

Description

Scarpaccia (galette), sur laquelle vous trouverez une salade de haricots verts fins au parfum de truffe et un croquant de noisettes torréfiées.

Ingrédients

Scarpaccia (galette)

- 150 Gr Courgette
- 50 Gr Farine
- 20 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 25 Gr Beurre
- 2 Ml Extrait de vanille
- 1 Pincée(s) Cannelle moulue
- 100 Ml Lait
- 1 Pincée(s) Sel

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Salade tiède de haricots verts

- 200 Gr Haricots verts
- 40 Gr Noisettes
- 5 Ml Huile de truffe
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 75 Gr Échalote française
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 2 Branche(s) Thym

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Scarpaccia (galettes)

Dans un bol, fouettez la farine avec le sucre, les oeufs, 50 gr de beurre fondu, la vanille, la cannelle, le lait tiède et une pincée de sel.

Lavez et râpez les courgettes à la grosse râpe (grille). Pressez-les légèrement dans un linge pour en extraire l'eau, puis ajoutez-les au mélange précédent.

Beurrez et sucrer un moule de 25 cm de diamètre (possibilité de les cuire individuellement).

Versez le mélange dans le ou les moules. Dans un grand moule, compter environ 1h de cuisson.

Dans tous les cas, à mi-cuisson, badigeonnez la surface de beurre fondu avec un pinceau pour que la croûte dore bien.

Laissez complètement refroidir avant de démouler, servir à température ambiante.

Salade de haricots verts

Blanchissez vos haricots verts dans une eau bouillante salée à 10%. Assurez-vous de garder les

haricots un peu croquants, égouttez-les et plongez-les immédiatement dans un bain d'eau glacée pour arrêter la cuisson et fixer la chlorophylle. Quant ils sont bien froids, égouttez-les à nouveau, épongez-les légèrement dans un linge.

Dans un bol, versez votre huile de truffe, l'équivalent de la moitié d'huile d'olive (20 ml), votre échalote finement ciselée et les gousses d'ail hachées. Laissez infuser l'ensemble durant quelques minutes.

Au moment de servir, faites chauffer un peu de beurre dans une poêle pour faire sauter les haricots verts de manière à les réchauffer, puis mélangez-les dans la vinaigrette qui infuse depuis quelques minutes, ajoutez la ciboulette finement ciselée, rectifiez l'assaisonnement.

Montage et finitions

Dans une assiette plate, déposez votre crêpe de courgette, puis déposez proprement par-dessus votre salade de haricots tiédie.

Finalisez avec quelques fleurs de thym.

Bon appétit!