

Une gondole à Marseille par Dominique Frérard

Dominique Frérard nous propose une assiette festive pour ce week-end de Pâques.

Le Chef nous a concocté une nouvelle fois une recette simple et gourmande avec ce dessert. Une fin de repas fraîche et rigolote très facile à réaliser. Un flan de courgette, accompagné d'une glace à la vanille aux lamelles de pommes Granny.

Vous pourrez la préparer avec vos enfants, ils n'y résisteront pas!

- 4 pers.
- 45 Min.
- 15 Min.

Ingrédients

- 8 courgettes
- 100 g de sucre semoule
- 4 oeufs
- 2 gousses de vanille
- Glace à la vanille
- 2 pommes Granny Smith
- **Huile d'olive Fruitée Tramier**
- **Olives noires confites dénoyautées Tramier**
- 4 radis
- Chocolat fondu

Progression de la recette :

Tailler la courgette en brunoise sans le coeur de celle-ci.

Faire blanchir les dès de courgette à l'eau bouillante.

Après avoir mélangé les oeufs, le sucre et la vanille, ajouter les morceaux de courgette.

Mélanger délicatement le tout et placer la préparation dans des moules beurrés.

Enfourner à 180° pendant 12 minutes.

Le dressage :

Dans une assiette, disposer une courgette évidée.

Couper des lamelles de radis pour faire les dossiers des sièges.

Des petits radis entiers pour faire le corps et une petite olive pour faire la tête.

Découper un morceau de courgette planté sur un pic puis dans la courgette pour faire la voile.

Réaliser les vagues avec le chocolat fondu.

Disposer le flan de courgette dans l'assiette, puis un coquetier contenant une boule de glace à la vanille.

Déposer les lamelles de pomme Granny sur la glace.

Ajouter un filet d'**huile d'olive Fruitée** sur les lamelles de pommes et la glace.