

TIAN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE AU CAKE FACTORY



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette [GIGI CUISINE POUR VOUS](#)

J'ai juste rajouté du persil et de la crème

Ingrédients :

- 5 ou 6 pommes de terre
- 2 courgettes
- sel, poivre,
- paprika
- 1 c à c d'ail hachée
- 10 fines tranches de fromage (gruyère ou Kasar peyniri pour moi)
- persil
- 250 g de crème liquide

Préparation :

- couper les courgettes et les pommes de terre en rondelles
- Déposer en alternant les rondelles de courgettes et pommes de terre dans le moule rectangulaire du cake factory
- couper le fromage en tranches. Perso j'ai utilisé du fromage de Turquie Kasar Peyniri
- Insérer des lamelles de fromage entre les rondelles de courgettes et de pommes de terre (quantités de votre choix).
- répartir l'ail sur le dessus
- saupoudrer de paprika, de persil, sel et poivre
- ajouter la crème liquide
- Mettre à cuire au cake factory durant 1 heure 15 minutes programme 6 et à 230°C
- Cuisson dans un four traditionnel : 1 heure thermostat 190°.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.