

Tian de Légumes et Sabayon à la Crème Fraîche



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
40 minutes

Ingédients

| | |
|---|---------------------|
| Crème fraîche 15% MG Grand Fermage | 25 cl |
| Tomates | 4 |
| Courgettes | 2 |
| Gousse d'ail | 1 |
| Huile d'olive | 1 cuillère à soupe |
| Jaunes d'œufs | 3 |
| Eau | 3 cuillères à soupe |
| Sel et poivre | |

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver les légumes et les couper en fines rondelles.
- Disposer les tranches de tomates et de courgettes en rosace dans des cassolettes en les alternant.
- Écraser une gousse d'ail au presse-ail et mélanger avec l'huile d'olive. Verser sur les légumes, saler et poivrer.
- Enfourner pendant 10 minutes.
- Fouetter la crème fraîche 15% MG Grand Fermage en chantilly.
- Verser les jaunes d'œufs et l'eau dans une casserole et faire monter énergiquement sur feu très doux. Incorporer ensuite la crème fouettée. Saler et poivrer.
- Sortir le plat du four, verser le sabayon sur les légumes et faire gratiner sous la salamandre.
- Servir bien chaud.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Crème fraîche 15% MG