

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



30 MIN



30 MIN



4 P.



PINOT NOIR

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

BAYALDI DE LEGUMES D'ETE

Ingrédients

- Huile de colza
- 4 gros oignons
- 10 g de beurre
- 1CS de beurre
- 3 aubergines
- 2 courgettes longues
- 8 tomates
- 2 Gousse d'ail
- 1 pincée de sucre
- 1 branche de thym
- 3 cl d'huile de colza
- Sel, poivre

- Préparer une tombée d'oignons
- Eplucher les oignons et les émincer très finement. Faire fondre du beurre dans une casserole, ajouter les oignons ainsi que le sucre. Remuer et faire compoter doucement pendant une vingtaine de minutes. Remuer régulièrement pour que les oignons ne caramélisent pas ni n'attachent au fond de la casserole.
- Préparer une fondue de tomates
- Monder les tomates, les tailler en 2 et enlever tous les pépins.
- Dans une casserole mettre un peu d'huile de colza mettre les tomates mondées et épépinées, les gousses d'ail écrasées, le thym et le sucre. Saler et poivrer. Faire suer l'ensemble pendant 2 minutes. Mettre sur la casserole un disque de papier sulfurisé et faire cuire l'ensemble jusqu'à ce que les tomates soient cuites et sans eau de végétation. Enlever le thym et réserver au frais.
- Cette opération peut se faire la veille



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



30 MIN



30 MIN



4 P.



PINOT NOIR

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

BAYALDI DE LEGUMES D'ETE

- Préparer les légumes
- Laver les aubergines et les courgettes. Couper les aubergines en 2 dans la hauteur et tailler chaque moitié en tranches de 3 MM. Détailler les courgettes en rondelles de la même épaisseur. Laver les tomates, retirer le pédoncule, les couper en deux et tailler chaque moitié en tranches de 3 MM.
- Dans une poêle mettre un peu d'huile de colza, y déposer les aubergines sans les faire se chevaucher et les faire sauter quelques minutes pour qu'elles deviennent translucides. Les saler légèrement. Les égoutter sur du papier absorbant et les réserver. Nettoyer la même poêle avec du papier absorbant, y remettre un peu d'huile de colza et y faire cuire légèrement pendant 5 minutes les courgettes. A l'issue les égoutter et les réserver.
- Monter le Bayaldi
- Dans des plats à œuf ou sur une plaque tapissée de papier sulfurisé recouvert de 4 cercles de 10 cm de diamètre, répartir la tombée d'oignons puis la fondue de tomates. Disposer ensuite harmonieusement les rondelles des autres légumes en les alternant. Assaisonner l'ensemble de sel et de poivre, ajouter un trait d'huile de colza et enfourner dans un four à 180° pendant 10 minutes.
-