

## Courgettes et oignons gratinés au concentré de tomates

Préparation 20mn    Cuisson :20mn

### Pour 4 personnes

4 petites courgettes  
8 petits oignons  
1 barquette de tomates cerises  
20g de concentré de tomate  
30g de chapelure  
20g de parmesan râpé (ou autre fromage)  
1 cuil d'huile d'olive  
Sel Poivre

### Technique

1-Laver les courgettes et les couper en lamelles. Détailler les oignons en 2 ou 4 selon leur grosseur (ou même en lamelles s'ils sont un peu gros)  
Dans une casserole d'eau légèrement salée, faire cuire « al dente » les courgettes et les oignons. Les égoutter

2-Dans un bol, mélanger le parmesan râpé, la chapelure et le concentré de tomate

3-Déposer les légumes dans un plat à gratin. Assaisonner avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et saupoudrer de chapelure au concentré de tomate

4-Placer le plat au four chaud Th6 (180)) pendant 6 à 8 mn

## Feuilletés Poire Amandes (YouTube Justin cooking)

### Ingrédients pour 4 feuilletés

1 pâte feuilletée rectangulaire (25x32 cm)  
50 g de poudre d'amande  
quelques amandes effilées  
50 g de sucre  
50 g de beurre  
1 œuf  
1 c. à c. d'extrait de vanille (ou sucre vanillé)  
2 poires Williams  
2 c. à s. de confiture d'abricots

#### **1. Préparation de la crème d'amandes :**

Verser le beurre mou dans un saladier. Ajouter le sucre. Travailler pour obtenir une préparation crémeuse et homogène. Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille et bien mélanger. Puis ajouter la poudre d'amande et mélanger pour obtenir une crème homogène. Réserver au réfrigérateur.

#### **2. Eplucher les poires.** Les couper en deux, retirer les trognons et le centre à l'aide d'une petite cuillère.

Couper les demi-poires en fines lamelles, mais les laisser en bloc.

#### **3. Prendre la pâte feuilletée** rectangulaire et y découper 4 rectangles. Déposer les rectangles sur une plaque allant au four. Relever légèrement les bords. Garnir les rectangles d'une grosse cuillerée de pâte d'amande sans aller jusqu'aux bords. Déposer délicatement les demi-poires sur la pâte d'amande à l'aide d'une spatule. Parsemer la pâte d'amandes de quelques amandes effilées.

Préchauffer le four à 180°C . Enfourner les tartelettes et cuire 15 à 20 minutes. Mettre sur une grille en sortant et badigeonner avec de la confiture d'abricots chaude pour la brillance.

Déguster les feuilletés rapidement et plutôt tiède. C'est meilleur.