

FROMAGE D'ITALIE À LA MÉDITERRANÉENNE

Mise en place et préparation:
env. 25 min

Cuisson au four: env. 1 h

Pour un moule à cake d'env. 20 cm,
chemisé de papier cuisson, et un
grand plat à gratin d'env. 2 litres,
graissé

400 g de chair à saucisse de veau

1 poivron rouge,
en petits dés

**¼ de c. c. de piment
de Cayenne**

4 brins de romarin

1 boîte de pois chiches

(d'env. 400 g), rincés,
égouttés

2 courgettes,
en morceaux

1 aubergine,
en morceaux

1 oignon, haché finement

4 c. s. de parmesan râpé

1 c. s. de romarin, ciselé

2 c. s. d'huile d'olive

¾ de c. c. de sel

un peu de poivre

**2 c. s. de vinaigre
balsamique**

1. Mélanger chair à saucisse, poivron et piment de Cayenne, mettre dans le moule à cake chemisé, lisser. Piquer les brins de romarin, poser le moule sur une plaque.

2. Mettre les pois chiches dans le grand plat à gratin graissé, poser sur la plaque à côté du moule à cake. Mélanger les courgettes et tous les ingrédients jusqu'au poivre compris, répartir sur les pois chiches.

3. Cuisson: env. 1 h au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, arroser les légumes d'un filet de vinaigre balsamique, mélanger. Démouler le fromage d'Italie, couper en tranches, dresser avec les légumes.

Servir avec: moutarde.

Portion: 473 kcal, lip 35g, glu 19g, pro 22g



> Bon à savoir

Les pois chiches sont une espèce à part et ne font pas partie de la famille des petits pois. Ils sont très appréciés par grands et petits pour leur délicate saveur noisétée et leur texture veloutée.