

Courgettes à la Flammarion « André Guillot »

(André Guillot, préparait un nouveau plat chaque dimanche midi, plat qu'il ne refaisait jamais) Ce plat, « Courgettes en anneaux Pierrette Flammarion » fût créé le 30 août 1976, à Caux, à l'intention de Mme Flammarion.

Courgettes à la Flammarion en préparation



Courgettes à la Flammarion sorties du four



Pour 4 personnes

Ingrédients :

2 très grosses courgettes

Tomates (en poids un peu moins que les courgettes)

20 cl de crème fleurette

1 c à café d'extrait de viande pâteux

Beurre, sel, poivre

Préparation : Pour plus de rapidité je dispose les légumes d'une autre façon. « Façon Guillot en fin de page avec des tomates entières, pelées et épépinées»

Eplucher les courgettes et les détailler en anneaux de 3 cm de hauteur. Enlever les graines

Blanchir les anneaux 7 à 8 mm dans l'eau bouillante.

Les égoutter à fond en les prenant délicatement un à un et en les disposant sur un torchon.

Beurrer grassement un plat en verre à feu muni d'un couvercle, assaisonner le fond du plat et y ranger les courgettes

Étalez les courgettes dans le plat, mettre les tomates par-dessus.

Couvrir de crème fleurette mélangée à l'extrait de viande.

Assaisonner légèrement de sel et de poivre.

Mettre le couvercle et cuire à four chaud jusqu'à réduction et liaison de la crème (environ 1 heure)

Préparation façon Guillot :

Ranger les courgettes au fond du plat. Au milieu de chaque anneau, déposer une petite tomate entière pelée et épépinée par en dessous.