



PLAT PRINCIPAL

SCARPACCIA AUX POMMES DE TERRE ET AUX COURGETTES



★★★★★ (11)

ENV. 1H 30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 600 g** de courgettes
- 600 g** de pommes de terre à chair ferme
- ½ cc** de sel
- un peu** de poivre
- 1** oignon, finement haché
- ½ botte** de basilic, finement haché
- 3 brins** de menthe, hacher finement les feuilles
- 150 g** de farine blanche
- 60 g** de semoule de maïs fine (polenta 2 minutes)
- 1,10 dl** d'eau
- 3 cs** d'huile de colza, pour graisser le plat
- 2 EL** d'huile de colza
- un peu** de sel et de poivre

Pour le dressage

- quelques** feuilles de basilic

PRÉPARATION

- 1** Réserver 100 g de courgettes et 100 g de pommes de terre pour la décoration. Laver soigneusement le reste et le râper à l'aide d'une râpe à rösti. Dans un saladier, mélanger les pommes de terre râpées et les courgettes avec ½ cc de sel et mettre le tout dans un torchon. Bien essorer pour évacuer le liquide.
- 2** Mélanger les légumes, l'oignon et les herbes dans un saladier. Poivrer. Ajouter la farine et la semoule de maïs et mélanger le tout. Ajouter progressivement l'eau jusqu'à obtenir une pâte épaisse (comme la consistance d'une pâte à pain humide).
- 3** Préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante). Recouvrir une plaque de papier cuisson et badigeonner le papier d'huile. Étaler finement la pâte de courgettes et de pommes de terre sur la plaque de cuisson et l'aplatir.
- 4** Couper les pommes de terre et les courgettes mises de côté en fines rondelles. Répartir sur la scarpaccia. Arroser d'huile, saler et poivrer. Faire cuire 40 à 50 minutes dans le bas du four préchauffé jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.