

La tribu milite pour la gourmandise en tant qu'état d'esprit en concoctant des recettes gourmandes, à l'apogée du goût, simples, avec des ingrédients de grande qualité et beaucoup de sincérité.

En 2024, les triblions du goût ont lancé leur édition très TrÈS limitée de saison : les petits beurre à la féta AOP (appellation d'origine protégée) pour des apéros ensoleillés ! Cette recette exclusive, concoctée avec amour et à partir d'ingrédients de qualité, est à retrouver à l'heure de l'apéro ou du repas, sous forme de cheesecake salé féta courgettes. Alors, on passe à table ?

LES INGRÉDIENTS DU CHEESECAKE FÊTA / COURGETTE

DIFFICULTÉ :



90g de petits beurre
Michel et Augustin à la
féta AOP (= 1 sachet)



1 œuf

TEMPS DE PRÉPARATION :

25 minutes



50g de beurre
doux en pommade



1 courgette



100 g de féta
émiettée



1 gousse d'ail

TEMPS DE CUISSON :

45 minutes à 160°



100g de fromage frais
(type St Môret ou Philadelphia)



Herbes de Provence

LES ÉTAPES :

1-Ecrasez les petits beurre à la féta AOP au mortier. (Système D : ouvrez le sachet pour évacuer l'air, repliez le bord afin que les biscuits ne s'échappent pas et frappez le sachet à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. (Ça défoule, n'est-ce pas ?). Versez le tout dans un récipient et ajoutez-y le beurre pommade (s'il est encore trop dur, vous pouvez le passer quelques secondes au micro-ondes). Mélangez le tout du bout des doigts, jusqu'à obtenir une texture sableuse.

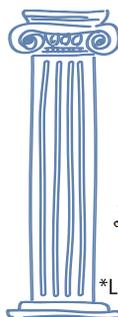
2-Beurrez vos petits moules ou ramequins et versez la préparation en la tassant bien. Réservez au frais et préchauffez votre four à 160°, avant d'attaquer la suite.

L'astuce en plus : vous pouvez découper un cercle de papier sulfurisé et le déposer au fond du ramequin. Le crumble étant fragile, cela évitera qu'il s'effrite au démoulage.

3- Lavez les courgettes, râpez-les et essorez-les entre vos mains pour évacuer un maximum d'eau. Dans une poêle huilée, faites revenir pendant environ 5 minutes la courgette et l'ail émincé.

4-Battez rapidement l'œuf à la fourchette dans un grand récipient, y ajoutez : le fromage frais, la féta émiettée, la courgette, les aromates de votre choix et quelques tours de poivre.

5-Versez la préparation au-dessus du crumble, enfournez au four pour 45 minutes, laissez refroidir et conservez au frais avant de servir. Démoulez les crumbles à l'aide de deux assiettes pour transvasez la préparation, décorez de quelques feuilles de basilic et c'est prêt ! ;)



✓ 2,99€ PMC*

✓ 90g



*Les distributeur reste seul maître des prix.



À PROPOS DE MICHEL ET AUGUSTIN :



www.MichelEtAugustin.com



Michel & Augustin concocte une centaine de recettes gourmandes et simples (épicerie sucrée et salée, dessert, yaourts, boissons...) grâce à son savoir-faire pâtissier. En effet, chez Michel & Augustin les 100 triblions (siège et terrain) peuvent suivre des cours de pâtisserie en cours du soir, directement dans les locaux (Dixit la Bananeraie) et depuis le début de l'aventure, ils sont 98 triblions et ex-triblions à être diplômés du CAP pâtissier. Depuis 2020, Michel & Augustin est certifié B-CORP.



CONTACT PRESSE
Vienna Gardner
viennag@micheletaugustin.com
06.09.38.80.19