



Saucisse de Guiclan

à la fondue d'oignons rosés de Roscoff
et son flan de courgettes à la tomate

Chef cuisinier Bertrand Robin

COLLÈGE DU CHÂTEAU - MORLAIX



Temps
préparation
30 min

Temps
cuisson
30 min



6
Personnes

POUR LE FLAN

- Rincer les courgettes et les tomates et couper le tout en rondelles. Disposer les courgettes et les tomates dans un plat graissé, saler, poivrer et ajouter l'origan. Ajouter les œufs, le lait et la crème fraîche.
- Cuire à 185° pendant 30 min.

POUR LA FONDUE D'OIGNONS

- Éplucher et émincer finement les oignons. Faire revenir les oignons dans le beurre jusqu'à une légère coloration et ajouter le sucre. Finir la cuisson des oignons jusqu'à la compotée.

CUISSON DES SAUCISSES

- Cuire les saucisses dans le mélange huile et beurre pendant 15 min en retournant régulièrement.
- Dresser le tout



ingrédients

- 6 saucisses de Guiclan
- 1 cl d'huile de cuisson
- 10 g de beurre demi-sel
- Pour le flan de courgettes**
- 500 g de courgettes
- 250 g de tomates
- 10 cl de lait • 10 cl de crème fraîche
- 2 œufs frais • Origan / sel-poivre (pm)
- Pour la fondue d'oignons**
- 300 g d'oignons rosés de Roscoff
- 25 g de beurre demi-sel
- 15 g de sucre blanc

29 - Finistère

