

A stack of courgette slices, sausage, and cheese on a plate. The stack consists of several layers: a slice of courgette with a charred top, a slice of sausage, a slice of cheese, another slice of courgette, another slice of sausage, and another slice of cheese. The stack is garnished with fresh basil leaves. The plate is light blue and sits on a white napkin. In the background, there is a tray with more of the same dish.

## Millefeuille de courgettes, Salsiccia con Pepe Valle Maggia et fromage

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 grande courgette
- 720g Saucisse à rôtir avec Poivre Valle Maggia
- 200g fromage à pâte filante (mozzarella ou fontina)
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. quelques feuilles de basilic
- à v. sel

### Préparation

1. Laver les courgettes, les tailler et les couper en tranches d'environ un demi-centimètre.
2. Bien chauffer une poêle à griller et faire griller les courgettes des deux côtés. Assaisonner légèrement de sel.
3. Retirer les boyaux de la saucisse au poivre du Valle Maggia et la couper en petits morceaux.
4. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire revenir la saucisse pendant 3-4 minutes.
5. Couper le fromage en cubes (si vous utilisez de la mozzarella, laissez-la égoutter et sécher au réfrigérateur pendant une nuit, sinon elle libérera trop d'eau).
6. Allumer le four à 200°.
7. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Aligner ensuite un tiers des rondelles de courgettes sur celle-ci en les gardant assez proches les unes des autres et en veillant à ce qu'elles se soutiennent mutuellement.
8. Garnir chaque rondelle de courgette d'un peu de saucisse et de quelques cubes de fromage.
9. Faire une deuxième couche de rondelles de courgettes, une autre de morceaux de saucisses et de fromage.

10. Compléter avec une dernière couche de courgettes afin d'obtenir de nombreuses tourelles.
11. Faire cuire le plat pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.
12. Retirer la plaque du four et la laisser refroidir. Servir le millefeuille parfumé avec quelques feuilles de basilic frais.