



## CREME DE COURGETTES ET SA CHANTILLY



### **Pour 6 personnes :**

4 courgettes lavées, parées et non épluchées

1 oignon

1 blanc de poireau

1 grain d'ail

Sel et poivre

1 cube de bouillon dilué dans  $\frac{3}{4}$  de litre d'eau (ou l'équivalent de bouillon maison)

1 càc de beurre

Quelques cuillerées de chantilly de courgettes

18 tranches de coppa roulées sur elles-mêmes comme des cigares

Préparer votre crème courgettes en faisant revenir doucement l'oignon et le poireau émincé dans beurre pendant quelques minutes. Ajouter les courgettes coupées en morceaux. Couvrir avec le bouillon, porter à ébullition et laisser cuire à petits bouillons pendant 25 à 30 mn. Assaisonner selon votre convenance. Mixer pour obtenir un velouté bien lisse.

Passer les tranches de coppa roulées en forme de cigare quelques secondes dans un poêle à sec.

Servir le velouté, mettre au milieu de l'assiette un peu de chantilly, poivrer et disposer les « rouleaux » de coppa dessus ou sur les bords de l'assiette si c'est possible.