

Verrines courgettes/rocamadour à la truite fumée

Côté marché :

Pour 6 verrines

400 g de courgettes (+ 40 g pour la décoration)

1 cs de crème fraîche épaisse

1 rocamadour

150 g de truite fumée (en garder 6 lanières pour la décoration)

1 pincée de nigelle

Sel, poivre



Lavez puis coupez les courgettes en gros dés et faites-les cuire au four à micro-ondes.

Coupez les 40 g restant en très petits dés.

Versez-les dans le mixeur, ajoutez la crème fraîche, le rocamadour, la truite fumée, sel, poivre.

Mixez le tout et versez dans 6 verrines. Parsemez de dés de courgettes crues. Faites une rose avec la lanière de truite fumée et posez celle-ci au centre, parsemez de nigelle.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

