

## Caviar de Courgettes & Crème de Parmesan



**Pour réaliser cette recette, il vous faut...**

**- Pour 6 mini verrines -**

**=> Caviar de Courgettes**

**- 1 belle courgette (environ 500 grammes)**

**- 1/4 d'oignon**

**- 2 pincées d'ail**

**- 2 pincées de romarin**

**- Sel & Poivre**

**=> Crème de Parmesan**

**- 10 centilitres de crème liquide**

**- 50 grammes de parmesan**

**Go !**

\* Blanchir les courgettes coupées en rondelles, dans l'eau bouillante salée, et les refroidir à l'eau fraîche. Les écraser à la fourchette, puis ajouter en remuant le sel et le poivre, l'ail et le romarin.

\* Dans une poêle, faire revenir les oignons coupés finement dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les courgettes pour terminer la cuisson et laisser les parfums diffuser. Laisser refroidir dans un endroit frais.

\* Couper le parmesan en petits dés et le mettre dans une petite casserole avec la crème liquide. Chauffer doucement en remuant sans cesse pour dissoudre le fromage et réduire la crème sans qu'elle attache. Laisser refroidir.

\* Garnir les verrines aux 2/3 avec le caviar. Au moment de les servir, tiédir à peine la crème de parmesan et la verser délicatement.