



Verrines apéro mousse de courgettes à la "vache qui rit au bleu"
et mousse de carottes râpées au chèvre

Ingrédients

- 500 g de petites courgettes
- 1 pot 150 g "vache qui rit au bleu"
- 100 g cerneaux de noix hachés
- 50 g carottes râpées assaisonnées citron
- 100 g fromage chèvre frais type petit Billy
- un peu de lait
- poivre, sel
- quelques tiges de ciboulette

Laver et couper les courgettes en rondelles puis les faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Egoutter et laisser refroidir.

Mixer les courgettes avec la "Vache qui rit", poivrer, si le mélange est trop épais ajouter un poil de lait.

Mixer les carottes râpées avec le fromage de chèvre en ajoutant un peu de lait pour arriver à une consistance mousseuse, poivrer et saler.

Dans des verrines plastiques pour pouvoir congeler, disposer une petite couche de noix hachées, recouvrir de la mousse courgettes "vache qui rit", décorer d'un cerneaux de noix.

Pour les verrines aux carottes, disposer une couche de mousse courgettes recouvrir d'une couche de mousse carottes, ciseler sur le dessus un peu de ciboulette. Inverser les couches pour un joli effet visuel.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>