

MES TABLES DE FETES



Ingrédients pour 5 verrines à la mousse de courgettes

- 1 kg de petites courgettes
- de la crème fraîche
- quelques olives noires dénoyautées
- 1 pot de fromage "Tartare côté sud chèvre basilic"
- 1 pot de fromage blanc lisse (100 g)
- des tomates séchées en confit
- des tomates cerises jaunes et rouges
- des graines de sésame
- des gressins
- sel, poivre, basilic

Faire cuire les courgettes coupées en rondelles et salées, avec un verre d'eau, les réduire en purée et les mélanger avec la crème fraîche pour obtenir une purée assez lisse mais pas trop, assaisonner à votre goût.

Préparer le confit de tomates séchées en les mixant avec de l'huile d'olive, du vinaigre, du sel, du poivre, du thym, du romarin et de l'ail pour obtenir une sorte de purée. Vous pouvez aussi en acheter en bocal tout prêt dans les rayons "produits régionaux" des grandes surfaces.

Préparer la mousse au fromage chèvre- basilic, mélanger le fromage blanc et le "Tartare" ajouter du basilic ciselé et vérifier l'assaisonnement.

Monter les verrines. Déposer au fond une bonne cuillère à soupe de confit de tomates, continuer avec la mousse de courgettes, puis une couche d'olives coupées en deux et disposées à plat, ensuite la couche de fromage blanc, vous terminez par les tomates cerises coupées en morceaux et vous saupoudrez avec des graines de sésame dorées pour le côté croustillant. Et comme en ce moment dans mon hyper c'est la semaine de l'Italie j'ai trouvé des gressins qui vont très bien pour déguster ce genre de verrines.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>

PAGE PROTECTED BY COPYSCAPE DO NOT COPY