

VELOUTE DE COURGETTES AU COOK'IN ET SA CHANTILLY AU KIRI



Ingrédients :

Pour 10 petites verrines

- 2 courgettes
- 25 cl de d'eau
- 1 cube bouillon de légumes
- Ciboulette
- 15 cl de crème entière 35% MG
- 4 ou 5 portions de Kiri
- Sel, poivre

Préparation:

Lavez les courgettes, coupez les extrémités, coupez-les grossièrement et mettez les dans le bol du Cook'in. Mixez pendant 10 secondes à vitesse 6. Ajoutez l'eau, le cube bouillon et la ciboulette puis faites cuire pendant 15 minutes à 110°C, à la vitesse 2. Assaisonnez et mixez avec la fonction TURBO pour obtenir un velouté.

Montez la crème fleurette en chantilly et mélangez-la avec la vache qui rit. Salez, poivrez.

Remplissez les verrines aux 3/4 avec le velouté de courgette et ajoutez la mousse de Kiri à l'aide d'une poche à douille. Rajoutez un peu de persil ou ciboulette pour la décoration et gardez au frais au moins 2 heures avant de servir.