

MES TABLES DE FÊTES



Duo de mousses courgettes tomates

La mousse de courgettes

- 3 ou 4 petites courgettes
- 1 oignon doux
- basilic
- sel
- poivre
- la moitié d'un pot de Brousse (200 grs)

Peler et couper en rondelles les courgettes. Emincer l'oignon.

Dans une casserole avec 1/2 verre d'eau faire cuire les courgettes et l'oignon, saler, poivrer et ajouter le basilic.

Laisser refroidir et verser dans le mixer, ajouter la brousse et mixer cette préparation en rectifiant si utile l'assaisonnement.

Réserver au froid.

MES TABLES DE FETES



La mousse de tomates

- 20 cl de coulis de tomates frais ou en brique
- 100 g de fromage bleu type St Agur
- 200 g de Brousse (1/2 pot)
- sel
- poivre
- ciboulette
- 2 tomates fermes coupées en petits dés
- quelques crackers apéro émiettés

Couper le fromage en petits morceaux. Dans le mixeur, mélanger tous les ingrédients en mixant bien pour obtenir un mélange homogène. Saler, poivrer, ajouter la ciboulette hachée. Réserver au froid.

Montage

Dans des verrines ou des coupes pas trop grandes, verser une couche de mousse à la tomate, parsemer de dés de tomates, ajouter une couche de mousse à la courgette un peu plus épaisse que celle à la tomate et émietter les crackers sur le dessus.

Servir très frais, c'est un délice !!

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>