

Autour de ma table

Mousse de Courgettes au Curry



Ingrédients :

- 750 g de courgettes
- 12 tranches fines de courgette
- 12 feuilles de basilic frais
- 100 ml de crème liquide légère
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de curry
- Sel et poivre du moulin

Sauce

- 100 ml de crème
- Sel et poivre du moulin
- 1 pincée de curry

Décoration

- 12 rondelles de tomates

Laver et couper une courgette en tranches très fines. Réserver.

Laver les autres courgettes, couper en morceaux.

Faire cuire à la vapeur pendant 10 min. Réduire en purée les courgettes cuites.

Incorporer la crème fraîche, le curry et les œufs. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 160°C, placer les empreintes sur la plaque perforée.

Placer une feuille de basilic, une tranche de courgette au fond de chaque empreinte et compléter par la purée de courgettes. Couvrir avec la toile Silpat® et cuire 30 min.

Démouler, laisser égoutter un peu les mousses qui rendent de l'eau, le temps de réchauffer la crème restante avec le curry et l'assaisonnement.

Puis dresser sur des rondelles de tomates et servir immédiatement avec la sauce chaude.

Autour de ma table

Cook'in®

ACCOMPAGNEMENT

Mousse de Courgettes au Curry



Laver et couper une courgette en tranches très fines. Réserver.

Laver les autres courgettes, couper en morceaux. Placer dans le panier inox.

Préchauffer le four à 160°C, placer les empreintes sur la plaque perforée.

Mettre de l'eau chaude jusqu'au-dessus des couteaux. Faire cuire à la vapeur pendant **10 min/120°C/vit 2**.






Vider l'eau de cuisson, transvaser les courgettes dans le bol. Verser la crème fraîche et réduire en purée.

Mélanger **20 sec /vit 5 + 3 x 5 sec /TURBO**. Incorporer le curry et les œufs. Saler et poivrer.

Mixer **2 x 5 sec/vit 5 + TURBO**.

Placer une feuille de basilic, une tranche de courgette au fond de chaque empreinte et compléter par la purée de courgettes. Couvrir avec la toile Silpat® et cuire 30 min.

Démouler, laisser égoutter un peu les mousses qui rendent de l'eau, dresser sur les rondelles de tomates et servir immédiatement accompagné de la sauce.

ACCESSOIRE(S)	INGRÉDIENT(S)				TURBO OU PÉTRISSAGE
	Eau chaude, courgettes en morceaux	10 min	120°C	2	
	Courgettes, crème, curry	20 sec		5	
		3x 5 sec		5	TURBO
	Œufs, sel et poivre	2x5 sec		5	TURBO
Sauce					
	Crème restante, sel et poivre, curry	30 sec	40°C	5	