



Crème de courgette et sa tuile de parmesan au thym

lilou__3



Toujours en pleine saison saison de la courgette alors, j'avais envie de la décliner en apéritif.

Voici une crème de courgette onctueuse qui se marie bien à l'apéro.

1 belle courgette
10 cl de crème liquide très froide
100 g de st moret
75 g de parmesan en bloc
5 brins de thym

Laver la courgette, la couper en morceaux et la cuire 8 mn à la vapeur.
Une fois cuite l'écraser en purée et lui ajouter le fromage frais.
Assaisonner d'une belle pincée de piment d'Espelette, de sel et de poivre.
Monter la crème liquide bien froide en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation précédente.
Réfrigérer au moins 4 h.

Râper le parmesan et le mélanger avec le thym effeuillé.
Étaler ce parmesan sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en faisant des cercles de 3 cm de diamètre environ et cuire 6 à 8 mn à four préchauffé à 180° jusqu'à ce que les tuiles soient légèrement dorées.
Surveiller la cuisson tout dépend du four.
Dresser la crème de courgette à l'aide d'une poche à douille cannelée dans de petits contenants et servir accompagné des tuiles de parmesan
Pour la décoration, j'ai ajouté des petits morceaux de tomates séchées mais facultatif et en plus, si on les rajoute, j'arrive à 6 ingrédients alors que c'est 5 maximum.

BON APPÉTIT LES AMIS !!!!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr