

Crème de courgette et tuiles au parmesan



Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 4 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 belle courgette

10 cl de crème liquide très froide

100 g de fromage frais (type Carré frais)

75 g de parmesan en bloc

5 brins de thym

4 brins de basilic

Piment d'Espelette

Sel et poivre du moulin

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 et le basilic ciselé. 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 8 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 des cuillères chinoises ou autre petit contenant et servir accompagné des tuiles de parmesan.

Les tuiles se conservent 2 jours dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité. Pour faire les tuiles de parmesan il est indispensable de râper soi-même le parmesan.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>