

Cappuccino de courgette

4 PERSONNES

2 tranches de jambon cru

2 à 3 courgettes

Ciboulette

Fromages frais (brebis ou chèvre)

Crème liquide

Amandes effilées

Bouillon de volaille

Poivre et sel

Préchauffe le four à 210 °C. Taille le jambon cru en morceaux. Dépose les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et enfourne pour 10 min, pour qu'ils soient croustillants. Au bout de 5 min, enfourne à côté les amandes effilées pour les torrifier. Réserve les chips de jambon et les amandes sur du papier absorbant. Lave les courgettes, élimine leurs extrémités, taille-les en morceaux et fais-les cuire dans l'eau avec le bouillon de volaille pendant 15 min. Egoutte-les et mixe-les pour leur donner une texture presque mousseuse. Ajoute la crème liquide verse dans des verrines. Réserve au réfrigérateur. Écrase le fromage et mélange-le avec la ciboulette, sale et poivre. Au moment de servir bien frais, forme des quenelles de fromage à l'aide d'une cuillère à soupe. Dépose-les dans les verres. Ajoutez les chips de jambon et les amandes.

