

Soupe de Courgettes, Espuma de Parmesan et Croustillants Méditerranéens



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 3 courgettes
- . 1 oignons
- . 2 gousses d'ail
- . 20 cl de bouillon de volaille
- . 50 g de parmesan
- . 20 cl de crème fraîche liquide
- . 10 cl de lait entier
- . du piment d'espelette
- . 2 feuilles de bricks
- . du beurre fondu
- . 4 pétales de tomates confites
- . 4 olives noires
- . 4 cuillères à café de ricotta
- . quelques feuilles de basilic

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Faire revenir l'oignon émincé puis ajouter les courgettes coupées en petits tronçons. Laisser cuire 5 minutes. Ajouter l'ail émincé, saler et poivrer.

Mettre les courgettes cuites dans un blender, verser le bouillon de volaille et mixer finement. La consistance doit être assez épaisse.

Laisser refroidir.

Chauffer le lait et la crème. Ajouter le parmesan et faire fondre à feu doux.

Mixer et laisser refroidir.

Verser dans un siphon (tamiser si nécessaire), gazer et entreposer au frigo pendant 1 heure.

Couper 2 grands rectangles par feuille de brick. Badigeonner de beurre fondu.

Déposer une pétale de tomates confite, une olive noire coupée en 2, un peu de ricotta et des feuilles de basilic. Rouler en forme de cigare et enfourner environ 5 minutes à 200°C.

Au moment de servir, répartir la soupe froide de courgette dans des pots à conserve où des verrines, recouvrir d'espuma de parmesan saupoudrer de piment d'Espelette et déposer un croustillant sur le dessus.