

Velouté froid de courgettes à l'italienne et tuiles au parmesan

Les ingrédients pour 4 personnes

4 courgettes plus 1 petite pour la déco
1 tomate
1 citron
100g de gorgonzola
1 mozzarella
4 c à s d'huile d'olive
30 cl de crème liquide (je mets de la 15% de M.G.)

Pour les tuiles :

100g de parmesan en morceau

Laver les courgettes, ne pas les peler et couper les extrémités. Réserver la petite courgette et couper les autres en gros dés . Cuire les dés de courgettes 15 mn à la vapeur.

Dans un mixer ou un blender mettre les courgettes, la crème et le gorgonzola en morceaux. Mixer, assaisonner. Réserver le velouté au frigo.

Détailler la courgette restante en fins bâtonnets et la mettre dans un bol avec le jus de citron. Couvrir de film alimentaire et réserver au frais.

Peler et épépiner la tomate et la découper en dés ainsi que la mozzarella mettre tomate et mozzarella dans un bol, poivrer et saler, ajouter l'huile d'olive et couvrir d'un film alimentaire pour mettre au frais.

Préparer les tuiles au parmesan :

Râper le parmesan. Faire chauffer une poêle à feu vif et faire des petits tas de parmesan que vous aplatirez avec une cuillère. Quand les tuiles commencent à prendre couleur les retirer avec une spatule et les mouler sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille.

Au moment du service, mettre le velouté dans les verres et répartir dessus les dés de tomates et mozzarella ainsi que les bâtonnets de courgettes.

Décorer avec les tuiles de parmesan.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>