



Chèvre chaud sur lit de courgettes



4

Difficulté



20 min



-



15 min



Ingrédients :

- 2 courgettes
- 150g fromage de chèvre
- 2 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- miel
- Basilic
- Pignons de pin
- herbes de provence
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Laver les courgettes et les couper en petits cubes sans les éplucher. Faire cuire les courgettes à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Mélanger régulièrement et laisser cuire jusqu'à l'évaporation de l'eau végétale rendue par les courgettes. En fin de cuisson ajouter le basilic, le sel, le poivre et la crème fraîche, et mélanger.

Disposer les courgettes dans des verrines allant au four, répartir le fromage de chèvre sur les courgettes, puis parsemer quelques herbes de provence, quelques pignons de pin et quelques gouttes de miel sur chacune des verrines.

Mettre les verrines dans le four chaud pendant quelques minutes afin que le fromage fonde sur les courgettes, mettre ensuite le four en position grill afin de faire gratiner le fromage.

Et voilà c'est prêt, vous pouvez servir ces verrines avec des petites tranches de pain ou du pain de mie grillé et il ne vous reste plus qu'à vous régaler!!! alors bon appétit...