



VELOUTE DE COURGETTES MOZARELLA



Facile Préparation: 15 mn Cuisson: 15 mn

Pour plein de verrines:

2 courgettes moyennes bien fermes
½ l de bouillon de volaille maison (ou reconstitué)
1 oignon
1 boule de mozzarella
3 càs de parmesan râpé
5 càs de fromage blanc (2 + 3)
1 noisette d'huile d'olive
Sel et poivre

Le velouté:

Faire fondre l'oignon émincé dans l'huile d'olive, lorsqu'il est transparent ajouter les courgettes lavées et coupées en morceaux. Couvrir avec le bouillon, porter à ébullition puis laisser cuire à petits bouillons pendant 15 mn. Assaisonner en sel et poivre et mixer. Laisser refroidir, ajouter les 2 cuillérées de fromage blanc et mixer avant de réserver au frigo.

La mozzarella:

Couper la boule de mozzarella en petits morceaux et garder un peu de son eau.

Mettre les morceaux de mozzarella dans le blender avec l'eau, le fromage blanc et le parmesan. Mixer et ajouter du poivre, ne saler que si c'est nécessaire. Réserver au frais.

Lorsque tout est bien froid, verser du velouté de courgettes dans les verrines et recouvrir d'une grosse quenelle de mozzarella.