



Verrines

Courgettes à la crème de chèvre au basilic



15 min 10 min 5 min 0 65
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

100 g **Courgette**
40 g **Chèvre frais**
4 feuille(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Crème
liquide (fleurette)**
1 c. à café **Pignons de pin**
1 c. à café **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Découper les courgettes en dés en gardant la peau, qui ajoute en goût et en texture.
- 2 Mettre une poêle à feu moyen, ajouter l'huile. Y verser ensuite les courgettes et les faire revenir 3 minutes.
- 3 Mélanger dans un bol le chèvre et la crème puis fouetter le tout jusqu'à obtenir un mélange léger.
- 4 Ciseler le basilic. Attention à ne pas réaliser cette opération trop à l'avance les feuilles hachées s'oxydant rapidement.
- 5 Faire griller rapidement les pignons dans une poêle à feu moyen, réserver.

Étape 2

Dressage des verrines

- 1 Répartir les courgettes dans les verrines.
- 2 Utiliser une poche à douille pour répartir la crème fouettée au fromage dans les verrines.
- 3 Répartir ensuite les pignons et le basilic.