



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Mousse de courgettes et oeufs de saumon .



Ingrédients pour 4 verrines :

- 1 courgette
- 1 oignon doux
- 10 cl de crème fleurette
- 100 g de ricotta
- 50 g d'oeufs de saumon
- Aneth
- Sel, poivre

- Laver les courgettes et les couper en rondelles. Peler et émincer l'oignon
- Verser 1/2 verre d'eau dans une casserole et faire cuire l'oignon et la courgette 10 minutes à feu doux
- Saler, poivrer et laisser refroidir
- Mixer la préparation avec la ricotta jusqu'à obtenir une mousse onctueuse
- Rectifier l'assaisonnement puis réserver au frais
- Dans une casserole faire bouillir 5 minutes la crème avec l'aneth
- Répartir la mousse de courgettes dans les verrines jusqu'au 2/3
- Ajouter 1 c.à.s d'oeuf de saumon. Servir avec la crème à l'aneth

Astuce : remplacer la ricotta par du fromage frais de chèvre afin de relever la mousse à la courgette. Bien assaisonner car la courgette mixée est fade seule

