

PURÉE DE COURGETTES À L'ARMOISE, CHÈVRE ET TOMATES SÉCHÉES



Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|------------------------------|---|
| Courgettes | 2 |
| Tomates | 3 (tranchées préalablement séchées au four) |
| Feuilles et fleurs d'armoise | 100 gr |
| Chèvre frais | 150 gr |
| Crème fraîche | 100 ml |

sel, poivre, huile olive

Préparation

1. Couper les courgettes en petits dés et les faire cuire avec l'armoise dans un peu d'huile d'olive dans une poêle. Couvrir et laisser cuire pendant environ 15 minutes. Une fois les courgettes cuites, les mixer. Saler et réserver. Dans un bol, bien mélanger le fromage de chèvre et ajouter un peu de crème liquide afin que la préparation soit bien lisse mais reste épaisse tout de même. Poivrer et réserver. Dans des verrines, verser une couche de purée de courgettes à l'armoise, une couche de mousse de fromage de chèvre frais et finir avec quelques tomates séchées.