

TUILE DE PARMESAN, CRÈME DE COURGETTE ET PIMPRENELLE



Ingrédients pour 16 pers.

Ingrédient	Quantité
parmesan	1 bloc (environ 150gr)
Courgettes	2 pcs
Ail	2 gousses
Huile d'olive	5 c. à s.
Pimprenelle	1 grosse poignée (feuilles)
Sel et poivre	

Préparation

1. Laver les courgettes et les découper en dés (1cm environ). Les mettre dans une passoire et les saupoudrer d'1 c. à c. de sel. Laisser dégorger un bon quart d'heure.

2. Égoutter les courgettes et les éponger dans un essuie. Jeter dans une poêle avec l'huile et l'ail haché. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées, confites et qu'on puisse les écraser facilement.

3. Laver et sécher la pimprenelle. Détacher les feuilles et en réserver quelques-unes pour la déco.

4. Mixer les courgettes, ajouter la pimprenelle et rectifier l'assaisonnement. Faire refroidir. Mettre en poche.

Tuile de parmesan

1. Râper le parmesan et faire de petites tuiles de 10 cm de diamètre sur une plaque garnie d'un silpat ou d'un papier cuisson. Enfourner à 160°C jusqu'à ce que les tuiles soient dorées. Décoller du silpat et mettre en forme immédiatement.

-
-
2. Attention : Pas de soufflerie dans le four ! Ne pas cuire trop de tuiles à la fois, elles refroidissent très vite et ça devient alors difficile de les travailler. Utiliser un parmesan fraîchement râpé.
-
-

Dressage

1. Garnir les tuiles de parmesan de crème de courgette et garnir de feuilles réservées. Servir sans attendre.
-
-