

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



15 MIN



4 P.

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CAPPUCCINO DE COURGETTE, POUDRE DE CAFÉ

Ingrédients

- 300 gr de courgettes
- 2 gousses d'ail
- 50 cl de bouillon de poule dégraissé
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 1 bouquet de persil plat
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Sel, poivre blanc du moulin
- Du café en poudre

- Laver et tailler les courgettes en gros cubes.
- Eplucher l'ail, laver les herbes, les effeuiller en réservant les tiges. Réserver 4 sommités de menthe et 4 jolies feuilles de persil.
- Dans une casserole, réunir courgettes, tiges d'herbes, l'ail, le bouillon.
- Faire cuire 15 min.
- Monter la crème en chantilly, saler et poivrer.
- Hacher les feuilles d'herbes et les incorporer à la chantilly.
- Réserver au froid.
- Mouliner les courgettes-bouillon-ail après avoir ôté les tiges d'herbes.
- Réserver au frais.
- Au moment de servir, placer les courgettes moulinées dans un verre, ajouter dessus une quenelle de chantilly.
- Ajouter sur la chantilly un peu de poudre de café.
- Décorer avec les sommités de menthe et la feuille de persil.