

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



15 MIN



4 p.



Pinot gris

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://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 ôter 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.