

## Velouté de Courgette et sa Mousse de Vache qui rit

Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 15 minutes  
Froid : 2 h

### Ingrédients :

Pour 10 petites verrines

- \* 2 courgettes
- \* 25 cl de d'eau
- \* 1 cube bouillon de légumes
- \* Ciboulette
- \* 15 cl de crème entière 35% MG
- \* 5 portions de Vache qui rit
- \* Sel, poivre



### Préparation:

Lavez les courgettes, coupez les extrémités, coupez-les grossièrement et mettez les dans le bol du Cook'in. Mixez pendant 10 secondes à vitesse 6. Ajoutez l'eau, le cube bouillon et la ciboulette puis faites cuire pendant 15 minutes à 110°C, à la vitesse 2. Assaisonnez et mixez avec la fonction TURBO pour obtenir un velouté.

Montez la crème fleurette en chantilly et mélangez-la avec la vache qui rit. Salez, poivrez.

Remplissez les verrines aux 3/4 avec le velouté de courgette et ajoutez la mousse de vache qui rit à l'aide d'une poche à douille. Rajoutez un peu de persil ou ciboulette pour la décoration et gardez au frais au moins 2 heures avant de servir.