



VERRINES DE CREME A L'HUILE DE NOIX, PERSIL ET HARICOTS COCOS



Facile

Préparation: quelques minutes

Cuisson: environ 1 heure si rien n'est prêt à l'avance, sinon 15 minutes

Pour une dizaine de verrines:

Une quarantaine de haricots cocos cuits

1/2 l de bouillon de volaille (reconstitué ou cubes maison décongelés)

4 càs de crème fleurette

1 càs d'huile de noix (1ère pression à froid)

1 càs de persil haché

Sel et poivre

Faire réduire le bouillon à feu vif de façon à ce qu'il n'en reste que 2 càs dans la casserole. Ajouter la crème fleurette et faire chauffer à nouveau en mélangeant bien. Couper le feu, laisser un peu refroidir, incorporer l'huile de noix et passer au mixer plongeant. L'appareil doit devenir très onctueux. Rectifier l'assaisonnement.

Laisser refroidir et verser dans les verrines. Poser dessus 4 haricots cuits et égouttés, parsemer un peu de persil haché dessus.

Déguster bien frais.