



VERRINES DE COURGETTES AU CURRY AUX CACAHUETES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn

Pour une dizaine de verrines (ou plus selon la taille):

1 petite courgette
Une dizaine de feuilles de cresson
1 petit oignon émincé
1 càc d'huile neutre
1 càc de curry
300 ml de bouillon de volaille (cube ou maison)
2 càs de fromage frais style St Morêt
12 cl de crème fleurette entière
1 càc d'huile d'arachides grillées
1 càs de cacahuètes grillées à sec
Sel et poivre

La veille éventuellement:

La crème de courgettes:

Dans une goutte d'huile chauffée dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne transparent, ajouter alors la courgette coupée en morceaux et les feuilles de cresson lavées, 1 cuillerée à café de curry et le bouillon, porter à ébullition et faire cuire doucement pendant 15 à 20 mn (cela dépend de la taille des morceaux de courgettes). Mixer en ajoutant le fromage frais. Rectifier l'assaisonnement, et laisser refroidir. Verser dans les verrines jusqu'au 3/4 et réserver au frigo.

Le lendemain:

La chantilly à l'arachide:

Dans un récipient bien froid, fouetter la crème en chantilly bien ferme, en incorporant la cuillerée de l'huile d'arachides grillées en filet à la fin. Saler et réserver.

Les cacahuètes:

Concasser les cacahuètes grossièrement et réserver.

Finition:

Compléter le niveau de la verrine avec la chantilly et parsemer le dessus avec le hachis de cacahètes. Remettre au frais.