

**Purée de Courgettes et son petit Choux au porc au curry**

**Recette pour 2 personnes :**

**Pâte à choux** :

- 50ml d'eau froide

- 1 CC de sel fin

- 25g de beurre

- 60g de farine

- 1 gros oeuf

- 1 CC d'herbes de Provence

Préparation :

Faire cuire à feu vif l'eau, le beurre et le sel dans une casserole



Lorsque le beurre est totalement fondu, retirer du feu

Ajouter la farine et remuer énergiquement avec une spatule en bois

Mettre de nouveau la casserole sur feu vif et dessécher la pâte en remuant (elle doit se détacher des parois de la casserole au bout de 2/3 min)



Verser la pâte dans un saladier

Ajouter l'oeuf et mélanger au fouet



A l'aide d'une poche à douille, former 2 choux et 4 cercles

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 min environ

Laisser refroidir

**Purée de courgettes et porc au curry :**

- 500g de courgettes

- 1 CS de sel fin

- 1 CS d'herbes de Provence

- 1 CC de noix de muscade

- 2 côtes de porc

- du sel et du poivre

- 1 CC de curry

Préparation :

Laver et couper rondelles les courgettes, les recouper en quatre

Dans une poêle, faire cuire les courgettes avec un peu d'huile d'olive

Ajouter les arômates et mélanger

Faire rissoler pendant 20 min environ

Verser dans un saladier et mixer en pensant à enlever préalablement le jus



Dans cette même poêle, verser à nouveau un peu d'huile d'olive

Faire cuire les côtes de porc avec les arômates

A la fin de la cuisson, les couper en petit dés

Réserver



Assemblage :

Dans un ramequin à crème brûlé, mettre un cercle de pâte à choux à l'intérieur

Verser la purée de courgettes

Ajouter un second cercle de pâte à choux

Couper le petit choux en deux et le garnir de porc au curry

Le placer à l'intérieur du second cercle

Décorer selon vos goûts

Recommencer avec le deuxième ramequin

Déguster chaud

