



INSTANT GOURMAND



Courgette à l'émulsion de basilic, crème de poivron



Pour 2 personnes :

- 2 poivrons rouges
- 1 courgette
- ½ piment au vinaigre
- 10cl de lait
- 20g de pesto
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à café d'huile aromatisée aux herbes
- ½ feuille de gélatine
- 4 brins de thym
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Eplucher les poivrons et épépiner le piment. Les couper en lanières et les faire revenir quelques minutes dans une casserole avec une cuillère à café d'huile et la gousse d'ail pelée et écrasée. Les mixer au mixeur plongeant avec la crème fraîche. Saler et poivrer. Egoutter la gélatine et la faire fondre dans une cuillerée d'eau au four à micro-ondes. L'incorporer à la crème de poivrons. Répartir cette crème au fond de deux verres et placer au frais plusieurs heures.

Laver et débiter la courgette en dés. La faire sauter sans la colorer dans une poêle avec une cuillère à café d'huile et deux brins de thym. Les dés doivent rester croquants. Saler, poivrer et ôter les brins de thym. Recouvrir la crème de poivrons des dés de courgette. Réserver.

Faire bouillir le lait, ajouter le pistou et faire mousser à l'aide du mixeur plongeant. Verser cette émulsion sur les dés de courgette, décorer des deux brins de thym restants et servir de suite.