



Velouté de courgettes, émulsion Kiri® et mouillettes aux épices

LES RECETTES GOURMANDES

Velouté de courgettes, émulsion Kiri® et mouillettes aux épices



PRÉPARATION
0 h 15.



CUISSON
0 h 20.

POUR
4 PERS.

Étape 1 : La préparation

Préchauffez votre four à 160 °c.

Épluchez, puis ciselez les oignons.

Lavez, coupez les extrémités, puis émincez les courgettes en rondelles.

Étape 2 : Les mouillettes

Détaillez le pain de mie en bâtonnets de 2 cm.

Dans une assiette, versez un filet d'huile d'olive et le mélange d'épices.

Roulez délicatement vos mouillettes dans ce mélange.

Sur une plaque de four, disposez les mouillettes à plat en les espaçant.

Enfournez pendant 7 à 9 minutes pour une belle coloration.

Étape 3 : La cuisson du velouté

Dans une casserole chaude et huilée, faites revenir les oignons quelques minutes. Ajoutez les courgettes, le bouillon de légumes et mouillez à hauteur avec de l'eau. Laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

Une fois cuit, salez, poivrez puis mixez pour obtenir un velouté.

Étape 4 : La mousse Kiri...

Dans une petite casserole, faites fondre le Kiri à feu doux, puis laissez refroidir sur le côté.

Dans un saladier, montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet.

Ensuite, incorporez la chantilly avec le Kiri fondu puis salez et poivrez.

Étape 5 : Le dressage

Dans une assiette creuse ou un bol, versez votre velouté de courgettes, puis déposez une belle cuillère de mousse au Kiri au centre. La mousse va légèrement fondre sur le velouté.

INGRÉDIENTS

4 courgettes entières

4 portions de Kiri à l'ail et fines herbes

2 oignons

20 cl de crème liquide (35%)

4 tranches de pain de mie

6 g de mélange d'épices

1 bouillon de légumes



À déguster chaud accompagné de mouillettes aux épices.