

... JUSQU'AU DINER

RECETTE du MARDI 26 mai

Cappucino de courgettes, ricotta et chips de jambon

INGREDIENTS pour 4 à 6 personnes :

4 courgettes moyennes bien fermes
12 c. à s. de ricotta (dans l'idéal fraîche de brebis ou de bufflonne)
12 feuilles de basilic moyennes
2 tranches bien fines de jambon cru de Parme ou de San Daniele
2 cs. d'amandes effilées
1 petite gousse d'ail nouveau
huile d'olive vierge extra
sel et poivre



PRÉPARATION :

- Laver les courgettes puis éliminer les extrémités. Les couper en dés puis faire rissoler dans une poêle avec 2 cs d'huile d'olive et l'ail coupé en morceaux. Dès qu'ils colorent, couvrir à peine d'eau et cuire à feu moyen pendant 5 minutes. Mixer le tout avec 8 feuilles de basilic jusqu'à obtenir une sorte de crème. Saler et poivrer. La verser dans des verrines, laissez tiédir et garder au congélateur pendant 10 à 20 minutes (pour éviter que les couches se confondent) puis garder au frais maximum 30 avant de servir. Il faut qu'elle soit encore froide.
- Pendant ce temps, chauffer une poêle et y faire torrifier les amandes pendant quelques minutes en mélangeant de temps à autres (elles doivent colorer à peine). Mettre de côté.
- Dans la même poêle encore chaude, poser les tranches de jambon et faites cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'il se dessèche et devienne croustillant. Mettre de côté.
- Mélanger la ricotta avec 4 feuilles de basilic ciselées, saler et poivrer. Garder couvert de papier film ou dans une poche à douille.
- Peu avant de servir, posez la crème de ricotta sur la crème de courgettes, parsemez le dessus d'amandes et de morceaux de chips de jambon.

BON APPETIT !

