

GASPACHO DE COURGETTES AU CHAOURCE

1. Taillez les courgettes en petits dés puis faites-les revenir avec la demi-gousse d'ail hachée dans une sauteuse à feu doux avec l'huile d'olive pendant environ 20 minutes.

2. Pendant ce temps enlevez la croûte du Chaource, détaillez-le en petits morceaux puis ciselez le cerfeuil.

3. Lorsque les courgettes commencent à compoter mouillez avec le bouillon, ajoutez les dés de Chaource puis faites fondre sur feu moyen.

4. Mixez hors du feu avec le cerfeuil et assaisonnez et réservez.

5. Mélangez bien avant de servir et servez tiède ou froid selon votre préférence.

6 VERRINES

 Préparation : 30 min

- 300 g de courgettes
- 50 cl de bouillon de volaille
- 2,5 cl d'huile d'olive
- ½ gousse d'ail
- 3/4 branches de cerfeuil
- ½ Chaource de 250 g
- Sel, poivre



CONSEILS & ASTUCES

Si vous n'avez pas de cerfeuil, vous pouvez le remplacer par du persil plat ou encore du thym frais

Verrines

