



Ballotine de courgettes au chèvre frais

Par Ludovic

6 pers.



2 courgettes

Huile d'olive

3 fromages de chèvre frais

1 c. à s. de yaourt

Piment d'Espelette en poudre

Ciboulette & persil haché

3 tomates

3 échalotes

NOTE DU CHEF

Récipient : 6 petites tasses de votre service petit déjeuner conviennent parfaitement !

Faire les ballotines et la sauce la veille, c'est bien meilleur ...

A déguster avec un vin blanc sec (vin de Loire par exemple).

1 Préparer en suffisance des fines lamelles de courgettes à la mandoline.

2 Les faire revenir dans de l'huile d'olive à la poêle (+/- une minute par face).

3 Les poser quelques minutes sur un essuie-tout afin d'ôter l'excédent d'huile.

4 Tapisser chacune des 6 tasses avec les lamelles de courgettes (longueur suffisante pour recouvrir ensuite le fromage).

5 Mélanger le fromage de chèvre frais, le yaourt, le persil et la ciboulette hachés. Ajouter un peu de piment d'Espelette (selon votre goût), saler & poivrer.

6 Mettre la préparation de fromage dans les tasses, en recouvrant des lamelles de courgettes et mettre ensuite au frigo.

7 Faire revenir les tomates découpées en petits morceaux dans un peu d'huile d'olive avec les échalotes hachées durant 10-15 min à feu doux. Mixer le tout et passer ensuite au chinois. Mettre au frigo.

8 Repartir le coulis de tomates sur les assiettes et démouler le contenu des tasses. Servir avec une tranche de pain grillée.



Bon appétit !