

Duo de mousse de courgettes et tomates au Philadelphia



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 15 mn

Je vous propose ce duo de mousse de légumes plein de fraîcheur et très parfumé. Vous pouvez aussi le présenter en petite verrines pour l'apéritif en association avec des toasts grillés. J'ai trouvé cette recette sur une pub Super U.

Ingrédients

- 2 courgettes
- 2 fromage philadelphia ou vache qui rit ou du saint-morêt
- 5 morceaux de tomates séchées
- 4 petites tomates
- 50 g de parmesan
- sel
- poivre
- huile d'olive
- 1 pointe de curry
- 2 olives noires ou vertes

Préparation

- 1 Laver et éplucher les courgettes une bande sur deux. Les couper en deux. Enlever les graines et les couper en dés. Les faire revenir rapidement dans un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer et ajouter une pointe de curry. N'hésitez pas à bien assaisonner car la courgette est un légume assez fade.
- 2 Mixer les dés de courgettes avec le fromage.
- 3 Laver les tomates. Les couper en deux et enlever le maximum de graines. Les mixer avec les tomates séchées et assaisonner.
- 4 Préparer les verrines en les remplissant des 3/4 de mousse de courgettes. Saupoudrer de parmesan. Puis ajouter une couche de tomates. Terminer par une bonne cuillère de mousse de courgettes. Parsemer d'un peu de parmesan et décorer avec une olive verte ou noire.
- 5 Placer au frais jusqu'au moment de servir.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

