

Caviar de courgettes à la coppa & chantilly à la grana

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

*Pour les verrines :

- 2 courgettes
- 7 tranches de coppa
- 1 pincée d'herbes de Provence
- 1/2cc de sucre en poudre
- Sel & poivre

*Pour la chantilly :

- 250g de crème liquide entière
- 75g de grana



Ustensiles spécifiques : une casserole, une poêle, un mixeur, un siphon, deux cartouches de gaz et des verrines.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

*Pour les verrines :

- Rincer les courgettes, retirer les extrémités puis les couper en gros tronçons réguliers.
- Porter une casserole d'eau à ébullition et plonger les courgettes pendant 15 minutes.
- Égoutter les courgettes.
- Faire griller les tranches de coppa dans une poêle.
- Couper 4 tranches de coppa en morceaux et en mettre 3 de côté pour la décoration.
- Mixeur les courgettes et les morceaux de bacon ensemble.
- Ajouter ensuite le sucre et les herbes de Provence. Bien mélanger.
- Saler, poivrer puis réserver au frais.

*Pour la chantilly :

- Faire chauffer à feu doux dans une casserole la crème et la grana sans cesser de remuer.
- Retirer la casserole du feu quand la grana a fondu dans la crème.
- Verser dans le siphon et mettre deux cartouches de gaz.
- Remplir les verrines aux 3/4 de caviar de courgettes puis napper de chantilly à la grana.
- Décorer des morceaux de coppa réservés.

Bon appétit !