

# CAVIAR DE COURGETTES ET SA CRÈME DE PARMESAN

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 40 minutes**

## **Ingrédients:**

- COURGETTE(S)	1 belle
- AIL EN POUDRE	un peu
- THYM	un peu
- CUMIN EN POUDRE	2 pincées
- SEL	
- POIVRE	
- CREME FRAICHE	15 cl
- PARMESAN RAPE	50g

## **Recette:**

- Coupez les courgettes en demi-rondelles puis faites-les blanchir dans l'eau bouillante salée pendant 5 bonnes minutes. Egouttez.
- Dans un caquelon, faites fondre un peu de beurre, ajoutez les courgettes, l'ail, le thym, le cumin, sel et poivre. Laissez cuire très doucement en remuant. Laissez tiédir.
- Placez un peu de courgettes dans chaque verrine.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème fraîche, ajoutez le parmesan râpé. Poivrez. Mélangez au fouet jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.
- Au moment de servir, réchauffez légèrement la crème de parmesan (au micro-onde) et nappez les verrines.
- Décorez avec des copeaux de parmesan.

