

Verrines de Courgettes à l'Indienne et Mousse aux Deux Jambons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	1
- OIGNON(S)	1/2
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- JAMBON CUIT	2 tranches
- JAMBON SERRANO	1 tranche
- FROMAGE FRAIS	3 c à café
- YAOURT	150 g
- CURRY	2 x 1/2 c à café
- GRAINES DE SESAME	1 c à soupe
- TUC (BISCUITS SALÉS)	3 - 4 (+ minis pour déco)
- SEL	
- POIVRE	
- PIMENT D'ESPELETTE	1 pointe de couteau



Recette:

- Coupez les courgettes en petits dés.
- Emincez l'oignon finement.
- Dans une poêle, faites suer l'oignon puis jetez-y les dés de courgettes. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Laissez cuire doucement puis ajoutez ½ c à café de curry et le piment d'Espelette. Lorsque les courgettes sont tendres, laissez refroidir complètement.
- Dans un blender, coupez les jambons grossièrement, ajoutez le fromage et le yaourt, poivrez puis mixez jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajoutez alors le reste de curry et les graines de sésame puis repassez au mixeur. Réservez au frais.
- Concassez les biscuits salés dans un mortier.
- Dressez vos verrines en plaçant dans le fond les courgettes au curry, recouvrez d'1 c à soupe de biscuits salés concassés et finissez par de la mousse de jambon. Décorez avec des minis tucs salés.