

Cappucino de Courgettes, Ricotta et Jambon Grillé

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- BASILIC	
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- FROMAGE "RICOTTA"	120g
- JAMBON SERRANO	2 tranches
- AMANDES EFFILÉES	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez la courgette en dés.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Assaisonnez avec l'ail émincé, sel et poivre.
- Lorsque les dés prennent couleur, couvrez à peine d'eau et laissez cuire à couvert pendant 10-15 minutes. Mixez le tout avec du basilic afin d'obtenir une crème. Rectifiez l'assaisonnement.
- Répartissez dans les verrines puis réservez-les au congélateur pendant 15-20 minutes.
- Entre temps, grillez le jambon à sec dans une poêle puis ciselez-les finement. Réservez.
- Grillez également les amandes effilées à sec dans une poêle. Réservez.
- Dans un bol, mélangez la Ricotta avec du basilic, sel et poivre.
- A la sortie du congélateur, nappez le sommet de la verrine de fromage à l'aide d'une poche à douille. Surmontez de jambon grillé et d'amandes effilées.