DI-139

Courgettes Farcies à l'Olivade et à la Purée de Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OLIVE(S) NOIRE(S)	170 g dénoyautées
- CITRON(S)	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- COURGETTE(S)	4-6
- CAROTTE(S)	4-6
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- BEURRE	
- FLEUR DE SEL	
- HERBES DE PROVENCE	1/2 c à soupe
- PERSIL	1/2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez l'olivade avec les olives, le jus de citron, l'ail, sel et poivre avec un mixeur plongeur jusqu'à obtention d'un crème d'olives. Réservez.
- Préparez ensuite le beurre à la truffe en mélangeant le beurre, le persil, les herbes de Provence et la fleur de sel. Aromatisez avec l'huile de truffe.Réservez.
- Entaillez les courgettes pour obtenir des pirogues. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que celles-ci soient bien tendres.
- Pendant ce temps, pelez et coupez les carottes. Faites-les cuites dans de l'eau bouillante salée et contenant un cube de bouillon de volaille.
- Lorsque celle-ci sont cuites (bien tendres), égouttez en conservant un peu de liquide, puis mixez finement au mixeur plongeur (en humidifiant de liquide si nécessaire).
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez enfin les courgettes blanchies avec l'olivade puis recouvrez avec la purée de carottes et terminez avec un peu de beurre aromatisé à l'huile de truffe.
- Enfournez pour 30-40 minutes et terminez sut la position grill pendant 2-3 minutes.