

OEUF DUR ET COURGETTE EN MOUSSELINE

Purées de granulométrie lisse PU4 et visuel coloré appétissant.

Image not found

https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/169/thumbnails/image169_oeuf_dur_et_courgette_en_mousseline_texture.jpg



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 9 min - Temps de repos : 20 min

Ingrédients (2 personnes)

- 300g de courgette
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 3 biscottes
- 2 c. à s. de ciboulette
- 5 c. à s. de ricotta
- 5 cornichons
- 2 oeufs
- 5 c. à s. de crème fraîche épaisse

Préparation

Faire cuire les oeufs à l'eau bouillante 8 à 9 minutes. Ecaler et laisser refroidir. Mixer avec la crème fraîche. Assaisonner. Réserver au froid.

Laver la ciboulette et la courgette.

Couper en morceaux et mixer avec la biscotte, le cornichon, la ricotta et l'huile. Assaisonner et réserver au froid.

Consommer les purées bien fraîches en verrine ou formées en quenelles.

