

Verrines de courgettes au reblochon

Ingrédients :

- 2 courgettes moyennes
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel – 1 pincée de poivre
- 100 g de Reblochon
- 100 ml de crème fleurette
- 4 tomates confites à l'huile
- 2 cuillères à café de pignons de pin
- 4 pincées de piment d'Espelette

Préparation :

- Lavez les courgettes et coupez-les en dés.
- Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les courgettes, la gousse d'ail dégermée, le cumin, le sel et le poivre et faites cuire pendant 20 minutes à découvert. Les courgettes doivent être tendres et aucune eau de cuisson ne doit subsister au bout de ce laps de temps.
- Pendant ce temps, torréfiez les pignons de pin au four 10 minutes à 150°C.
- Coupez les tomates confites en morceaux.
- Quand les courgettes sont cuites, mixez-les rapidement au robot (pas trop finement). Ajoutez au mélange les dés de tomates confites et les pignons de pin torréfiés.
- Préparez la crème de Reblochon : dans une casserole faites chauffer 100g de Reblochon coupés en morceaux additionnés de 100ml de crème fleurette.
- Déposez dans une verrine 2 cuillères à soupe de mélange aux courgettes. Arrosez de deux cuillères à soupe de

crème de Reblochon. Saupoudrez de piment d'Espelette.
Faites de même pour les autres verrines et servez
immédiatement.