

## Duo de courgettes, en deux cuissons

Écrit par Hélène

Lundi, 06 Juin 2011 21:40 - Mis à jour Mardi, 07 Juin 2011 15:58

---



**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients :**

Pour la purée :

- 2 petites courgettes (ou une grande)
- 5 pommes de terre
- 50 à 100 gr. de fromage frais aux fines herbes (selon votre goût)
- Un petit bouquet de persil haché
- Sel, poivre.

Pour les courgettes croquantes :

- 1 grosse courgette coupée en petits dés
- 1 gousse d'ail
- 1 cc. de curcuma
- Huile d'olive
- Sel

Décoration :

- Quelques brins de persil

**Préparation :**

## Duo de courgettes, en deux cuissons

Écrit par Hélène

Lundi, 06 Juin 2011 21:40 - Mis à jour Mardi, 07 Juin 2011 15:58

---

La purée :

Cuire environ 10 min les courgettes et les pommes de terre à la vapeur (à la cocotte minute, ou au four

Ecraser le tout avec le sel et le poivre (Si vous écrasez à la fourchette, épluchez la courgette au préalable

Mélanger avec le fromage frais aux fines herbes et le persil haché.

Les courgettes croquantes :

Hacher la gousse d'ail. La faire revenir dans de l'huile d'olive.

Ajouter la courgette coupée en petits dés ainsi que la cuillère à café de curcuma.

Saler, assaisonner à votre goût.

**Dressage :**

Dans un cercle de dressage, disposer les dés de courgette, recouvrir de purée de courgette et décorer a