

Mousse courgettes chèvre cookeo



Mousse courgettes chèvre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de courgettes

200 ml de lait

1 cube de bouillon de légumes

2 g d'agar agar

70 g de bûche de chèvre

1 pincée de piment d'Espelette

1 cuillère à soupe de moutarde

200 l d'eau

Préparation

Passez les courgettes sous l'eau et coupez-les en morceaux.

Diluez l'agar agar avec de l'eau dans un petit récipient

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les courgettes et repositionnez la cuve dans le cookeo avec les courgettes.

Mixez pour faire une purée.

Mode dorer

Ajoutez dans la cuve le fromage de chèvre coupé en morceaux.

Versez les 200 ml de lait. Salez et poivrez selon votre convenance

Versez l'agar agar dilué dans l'eau et laissez porter à ébullition pendant 2 mn. (Vous pouvez descendre le couvercle du cookeo si l'ébullition est forte pour éviter les projections)

Arrêtez la fonction dorer.

Versez la préparation dans un moule à charnière. Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo. (Au moins 2 h)

Démoulez au moment de déguster.