

# VERRINE VELOUTE DE COURGETTES CHANTILLY

Par Hubert Amelineau

## Ingrédients :

- 1 oignon
- 200 g de courgettes
- Crème fraîche
- Huile d'olive



## Préparation :

- Hacher l'oignon et le faire blondir dans l'huile d'olive
- Couper les courgettes en cubes ou rondelles et les rajouter à l'oignon blondi et laisser cuire environ 20 minutes à feu doux afin de ne pas faire caraméliser l'ensemble
- A la fin de la cuisson rajouter un peu de crème fraîche
- Mixer l'ensemble
  
- Monter la crème fraîche en chantilly bien ferme
- Une fois le velouté de courgettes refroidi, rajouter un peu de crème chantilly et mélanger délicatement
- Remplir les verrines et déguster à l'apéritif

Pour agrémenter vous pouvez rajouter du curry, du fromage de chèvre, du roquefort lors de la cuisson