

PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN

fabricant de pain d'épices depuis 1796

RECETTE GOURMANDE

**VERRINE CHÈVRE COURGETTE
ET SON CRUMBLE PAIN D'ÉPICES**



VERRINE CHÈVRE COURGETTE ET SON CRUMBLE PAIN D'ÉPICES

Pour 4 personnes

(Temps de préparation : 15 minutes, cuisson : 20 min)

- 1 courgette
- Un petit chèvre frais
- Sel, poivre
- 25cl de crème
- 2 tranches de pain d'épices
- 30g de beurre
- 30 g de farine
- 1 cuil. à soupe de sucre

Mixez le pain d'épices en chapelure.

Mélangez-le avec le beurre, la farine et le sucre, en les effritant entre vos mains pour obtenir une pâte granuleuse.

Mettez ce mélange sur une plaque au four une dizaine de minutes à 180 degrés.

Sortez la pâte du four et laissez-la refroidir.

Epluchez la courgette et faites de fine lamelles avec un économiseur.

Faites-les cuire dans de l'eau bouillante quelques minutes pour qu'elles soient moelleuses.

Egouttez-les bien et réservez-les au frais.

Dans un saladier mélangez le chèvre, la crème, le sel et le poivre, battez énergiquement pour faire légèrement monter le mélange et lui apporter de la légèreté.

Dressage : dans une verrine mettez quelques lamelles de courgettes, une grosse cuillère de mousse au chèvre et parsemez de crumble pain d'épices

Astuce 1 : Vous pouvez ajouter une pointe de cannelle à votre crumble pour accentuer le goût sucré-salé.

Astuce 2 : Ne mettez pas le crumble trop tôt avant la dégustation sinon il perdra de son croustillant. Avant de servir vos convives, vous pouvez dresser vos verrines puis ajouter le crumble au dernier moment.

