

Fleurs de courgettes en verrines lait de coco, curry, basilic

Je vous présente un nouvel essai pour servir les fleurs de courgettes crues :

Un flan de coco parfumé au curry et au basilic frais, qui enrobe la fleur dans une verrine ! Un tapis de grains de sel noir d'Hawaï et quelques baies de groseilles pour la décoration. Des saveurs et des textures pleins les papilles !

Ingrédients :

- 4 Fleurs de courgettes fraîches
- 1 brique de crème de coco (20cl)
- 20 cl de lait de coco
- 2g agar agar
- 1 poignée de basilic haché finement
- 1 grosse cs de curry
- Sel de l'Himalaya
- 1 grosse pincée de poivre
- 1 pincée de poivre du Timut (très fruité)
- une pointe de piment
- 1 pincée de sel noir d'Hawaï pour la déco
- Quelques baies de groseilles pour la déco

Recette :

- Vérifier que les fleurs n'aient pas de résidus de terre.
- Le brosser délicatement.
- Déposer une fleur dans chaque verrine.
- Pour le flan verser le lait et la crème dans une casserole, ajouter les épices, le sel et les poivres.
- Porter à ébullition.
- Ajouter l'agar-agar et fouetter pendant 1mn.
- Enlever de la source de chaleur et ajouter le basilic haché.
- Verser l'appareil dans chaque verrine et réserver au frais.
- Une fois que le mélange est figé, décorer avec les grains de sel noir de l'Himalaya et les baies de groseilles...
- Ici servit avec une salade bien assaisonnée, un riz pilaf à l'échalote et un sauté de champignons de paris.

Bon appétit

