

Rondes, longues, jaunes, vertes, violon...

Jeu de textures autour des courgettes, la fleur farcie de caviar de courgette



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la salade de courgettes : 1 courgette longue verte, 1 courgette longue jaune, 2 courgettes jaunes rondes, 2 courgettes vertes rondes, 6 mini-courgettes (celles attachées aux fleurs), 2 courgettes violon (ou trompette suivant les régions), sel, sucre, huile d'olive

Pour le caviar : Les chutes des courgettes de la salade, 1 courgette longue verte, 100g de brousse égouttée, sel, sucre, huile d'olive, 6 fleurs de courgette

Pour le coulis de courgette : 2 courgettes vertes longues, sel, sucre, huile d'olive

Pour le condiment citron : 10 citrons, 3dl d'huile de tournesol, 1 cuillère de sucre, 1 pincée de sel

La salade de courgette :

Couper toutes les courgettes de façon harmonieuse pour obtenir des morceaux de courgettes de taille équivalente gros comme des morceaux de sucre.

Réserver les intérieurs des courgettes rondes et les petites entames pour le caviar.

Glacer à blanc les courgettes avec un peu d'eau, sel, sucre et huile d'olive. Réserver.

Le caviar :

Couper la courgette en rondelles et les faire sauter avec les chutes de courgette de la salade sans coloration avec une pincée de sel, de sucre et un trait d'huile d'olive. Lorsque les courgettes sont cuites les égoutter en les pressant légèrement pour retirer l'excédent d'eau et d'huile d'olive. Mixer en laissant quelques morceaux de courgette avec la brousse. Laisser prendre au froid avant de farcir les fleurs de courgettes.

Lustrer avec un filet d'huile d'olive et saler légèrement. Cuire 1mn à la vapeur.

Le coulis :

Cuire 3mn les courgettes coupées en fines rondelles avec un verre d'eau, sel, sucre et un filet d'huile d'olive. Mixer finement.

Le condiment citron :

Envelopper les citrons dans une feuille de papier aluminium.

Les cuire 30mn au four à 180°. Laisser refroidir.

Ouvrir les citrons en 2 pour récupérer la pulpe confite.

Enlever les pépins. Dans le bol d'un blinder placer la pulpe, le sucre, le sel et l'huile.

Mixer jusqu'à obtenir un coulis émulsionné onctueux. Réserver dans une pipette.

Dressage

Déposer un fond de coulis de courgette au fond des assiettes plates. Poser dessus un dôme de salade de courgette.

Strier les assiettes d'un trait de condiment citron. Finir en posant sur le dessus une fleur de courgette.