



## VERRINES DE CRUSTACES AUX COURGETTES-CURRY



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 5 mn si le fumet est déjà prêt

**Pour 6 personnes:**

1 verre de fumet de crustacés

120g de fromage blanc à 20% de matière grasse

1 courgette fine si possible ( ou 3 très petites)

1 belle pincée de curry de Madras

1 càc d'huile d'olive

Sel et poivre

Faire réduire le fumet de crustacés pour qu'il en reste la valeur d'1/4 de verre. Laisser refroidir.

A la fourchette, battre le fromage blanc en lui incorporant le fumet réduit. Saler et poivre. Réserver.

Laver et essuyer une courgette, la tailler en fine duxelle, l'assaisonner avec le curry. Arroser avec l'huile d'olive et mélanger. Ajuster en sel et poivre.

**Finition:**

Dans les verrines, déposer 1 petite cuillère de dés de courgettes, ajouter le fromage blanc divisé en 6 parts égales et décorer d'un trait de légumes.

Servir bien frais.