

## Mousse de courgettes et surimis en crème de safran

---

Pour 4 personnes  
20 minutes de préparation – 15 minutes de cuisson

« Une mousse de courgettes aérienne relevée par la puissance du safran »



### Ingrédients

400g de courgettes  
150g de surimis  
3 c. à soupe de crème fraîche épaisse  
20cl de crème fraîche liquide  
2 feuilles de gélatine  
1 oignon  
Safran (1 pot de 0,1g)  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

### Préparation

Faites chauffer l'huile d'olive. Découpez et faites suer l'oignon. Lavez et découpez les courgettes. Ajoutez-les à l'oignon et faites-les cuire jusqu'à ce que les courgettes soient fondantes puis mixez-les.

Placez les feuilles de gélatine dans un bol avec de l'eau afin de les ramollir et ajoutez –les à la préparation de courgettes encore chaude. Réservez.

## ma cuisine 2.0

Montez la crème liquide en chantilly et mélangez-la à la préparation de courgettes. Versez dans des cercles ou moules ronds en silicone et placez au frais pendant 3h minimum.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème épaisse dans une casserole, ajoutez du sel, du poivre et le safran. Stoppez la cuisson et laissez infuser. Découpez les surimis en bâtonnets et mélangez-les à la préparation au safran. Placez au frais jusqu'au moment de servir.

Démoulez la mousse à la courgette, recouvrez-la de la préparation aux surimis et servez bien frais avec une salade ou quelques jeunes pousses.