

## **Timbale de courgettes au chèvre frais et concassée de tomates**

Préparation 30 mn

Cuisson 2 mn

Réfrigération 2 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de fromage de chèvre frais Petit Billy

2 ou 3 petites courgettes

1 gousse d'ail

1 oignon nouveau

4 brins de menthe fraîche

4 brins de persil plat

Pour la sauce :

2 tomates

5 c à s d'huile d'olive

1 c à c d'apéritif anisé

Sel et poivre

Former de fines lamelles de courgettes avec une mandoline ou un couteau économe et les cuire 2 mn à la vapeur pour les garder " al dente ". Les rafraîchir, les éponger et les mettre sur un linge ou un papier absorbant pour éliminer un maximum d'humidité.

Ciseler la menthe et le persil, hacher l'oignon et l'ail.

Dans un saladier mélanger avec une fourchette le fromage de chèvre, les herbes, l'ail, l'oignon, saler et poivrer.

Tapisser l'intérieur de 4 ramequins de film alimentaire, et recouvrir les bords et le fond de lamelles de courgettes. Remplir avec la préparation au fromage et tasser. Rabattre les bords des lamelles de courgettes sur le dessus et réserver au frais au moins 2 h.

Préparer la sauce. Pour cela peler et épépiner les tomates, découper la pulpe en petits dés.

Dans un bol mélanger les dés de tomates avec l'huile d'olive, l'apéritif anisé, du sel et du poivre. Réserver au frais.

Au moment de servir démouler les timbales sur les assiettes et accompagner de concassée de tomates. Décorer avec des herbes fraîches.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>