

---

Charlotte de courgettes au chèvre frais

---

### Ingrédients

- 4 à 5 courgettes
  - Une buchette de chèvre frais
  - 1 bouquet de basilic
  - 1 échalote
  - 1 gousse d'ail
  - 3 c. à s. de crème liquide
  - Sel / Poivre
- 
- Laver les courgettes, couper leurs extrémités et les trancher en lamelles dans le sens de la longueur à l'aide d'une mandoline. Les faire revenir dans de l'huile d'olive sans les colorer environ 5 minutes ou les cuire à la vapeur.
  - Peler et presser la gousse d'ail. Émincer finement l'échalote. Ciseler les feuilles de basilic. Mélanger le fromage frais et la crème pour le détendre. Ajouter l'ail pressé, l'échalote et le basilic. Mélanger. Saler et poivrer.
  - Chemiser 4 ramequins avec du film alimentaire et les tapisser avec les lamelles de courgettes en les laissant dépasser afin de pouvoir les rabattre.
  - Garnir avec la préparation de fromage. Rabattre les lamelles de courgettes pour refermer les ramequins. presser légèrement pour tasser.
  - Réserver au frais toute une nuit.
  - Le lendemain, démouler les charlottes. Vous pouvez servir les charlottes avec un coulis de légumes (coulis de poivron).