

Gaspacho de courgettes au basilic, et ses toasts

<http://www.jevaisvouscuisiner.com>



Pour 6 à 8 verrines selon la taille :

- 1kg de courgettes
- 3 gousses d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 1 filet d'huile d'olive
- 80 g de parmesan coupé en petits morceaux
- 50ml de crème liquide entière label rouge Alsace Lait
- sel
- poivre



Pour la garniture :

- Pain baguette en tranches, grillées avec un peu d'huile d'olive
- 1 courgette râpée bien essorée
- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- 1/2 oignon haché très fin
- 1 oeuf (pas mis)
- 2 bons traits de sauce worcestershire
- sel et poivre

Pour la soupe froide :

- Pelez les gousses d'ail et ôtez les germes. Lavez les courgettes, découpez les en grosses rondelles ou en gros cubes et faites-les cuire à l'anglaise (dans une eau bouillante salée) pendant une dizaine de minutes avec les gousses d'ail.
- A la fin de la cuisson, récupérez-les à l'aide d'un écumoire et plongez-les dans un saladier rempli d'eau avec des glaçons pour les refroidir. Cette opération permet notamment de fixer la chlorophylle présente dans la peau et de préserver la jolie couleur verte des courgettes.
- Egouttez les courgettes refroidies, mettez-les (avec l'ail cuit) dans le bol d'un mixeur ou d'un blender et ajoutez le reste des ingrédients. Mixez à pleine puissance jusqu'à l'obtention d'un velouté à la texture bien lisse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
- Versez ce gaspacho dans des verrines et réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pour le fromage et le pain :

- Mélanger tous les ingrédients sauf le pain.
- Étendre le mélange sur le pain grillé et passer au four à 350F environ 5 à 10 minutes.