

VELOUTÉ GLACÉ DE COURGETTE, *ricotta et verveine*

POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION 20 MIN - CUISSON 20 MIN - RÉFRIGÉRATION 2 H

850 g de jeunes courgettes
500 g de ricotta
2 branches de verveine fraîche
- 12 feuilles
12 feuilles de menthe
1 c. à c. rase de sel
Sel
Poivre du moulin

Lavez les courgettes, coupez-les en deux (sauf si elles sont vraiment petites), puis en gros tronçons.

Versez 80 cl d'eau dans une casserole et portez à ébullition. Plongez les courgettes dans l'eau bouillante et salez. Couvrez pour que l'ébullition reprenne et laissez cuire pendant 20 min environ. À la fin de la cuisson, ajoutez les branches de verveine dans l'eau de cuisson et laissez infuser pendant 10 min. Retirez les branches de verveine. Ajoutez 200 g de ricotta ainsi que quelques feuilles de verveine et de menthe dans la casserole. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez finement le tout. Mettez au réfrigérateur pour au moins 2 h.

Avant de servir, ciselez 6 feuilles de menthe et 4 feuilles de verveine. Fouettez le reste de ricotta avec un peu de sel, du poivre et les herbes ciselées.

Versez la soupe dans des bols évasés ou des assiettes creuses, puis déposez dessus des quenelles de ricotta. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, décorez de feuilles de menthe et donnez un tour de moulin à poivre.

Décorez de noisettes grillées concassées et accompagnez de pain de campagne grillé.