

Velouté de courgettes en verrine au jambon et noix de cajou



Pour 18 verrines

- 600 gr de courgettes
- 1 bâtonnet de kub'or
- 50 gr de boursin cuisine ail et fines herbes
- 100 gr de jambon braisé ou fumé
- 100 gr de noix de cajou
- 1 petite gousse d'ail

Dans une casserole mettre les courgettes coupées en cube, la gousse d'ail et le kub'or.

Couvrir d'eau et faire cuire 20min. Rajouter le boursin. Mixer et laisser refroidir.

Pendant ce temps émincer le jambon et mixer grossièrement les noix de cajou.

Mettre ce velouté dans vos verrines, le nombre de verrine dépendra de la taille qu'elles font.

Disposer sur chaque verrine, le jambon puis les noix de cajou.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.