

Courgettes sauce mousseline

Pour 6 personnes



Ingrédients

- 3 courgettes
- 1 boîte de filets d'anchois à l'huile
- 1 sachet d'olives noires
- 1c-à-s rase de gros sel
- Pour la sauce vinaigrette
 - 2 c-à-s d'huile d'olive
 - 2 c-à-s d'huile de colza
 - 1 c-à-c de moutarde
 - 1 gousse d'ail
 - 1 c-à-s de persil haché
 - 1 c-à-c de vinaigre de cidre, une pincée de sel



Pratique

- Laver, essuyer les courgettes, les éplucher avec un économètre dans le sens de la longueur en alternant d'éplucher.
- Couper les extrémités, et tailler en deux chaque courgette dans le sens de la longueur.
- Mettre à chauffer de l'eau salée dans un faitout avec un panier à vapeur, déposez-y les moitiés de courgettes et faire cuire 5 à 7 minutes ;
- Retirer les courgettes du faitout une fois la cuisson terminée, les égoutter et réserver.
- Faire la sauce mousseline : dans un bol, verser le sel et le vinaigre, mélanger afin de faire dissoudre le sel, ajouter la moutarde, l'ail haché, mélanger, verser l'huile comme pour monter une mayonnaise, ajouter le persil et terminer avec une $\frac{1}{2}$ c-à-s d'eau tiède, mélanger, la sauce mousseline est prête.
- Verser sur chaque moitié de courgette environ 2 c-à-s de sauce
- Finir en décorant avec un filet d'anchois sur chaque moitié et une olive.
Et mettre au frigo