

Courgette et feta, ajo blanco tranché à l'huile d'herbes



4 Personnes



150 minutes

INGREDIENTS

Courgettes crues :

- 2 courgettes vertes fines
- Fleur de sel, huile d'olive douce

Ajo blanco :

- 80 g d'amandes mondées
- 40 g de mie de pain blanc rassis
- 15 cl d'eau froide
- 1 petite gousse d'ail (blanchie si souhaité)
- 5 cl d'huile d'olive vierge extra
- 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- Sel fin

Huile d'herbes :

- 40 g de persil plat
- 20 g de basilic
- 10 cl d'huile neutre (pépin de raisin)
- 2 cl d'huile d'olive fruitée

Glace à la feta :

- 200 g de feta au lait de brebis (bonne qualité)
- 30 cl de lait entier
- 10 cl de crème liquide entière
- 40 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs

PRÉPARATIONS

1. Huile d'herbes

- Blanchir les herbes 10 sec dans une eau bouillante salée, refroidir immédiatement dans l'eau glacée.
- Égoutter, bien presser puis mixer avec l'huile neutre et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'un vert vif.
- Filtrer au chinois étamine, réserver.

2. Ajo blanco

- Mixer les amandes, le pain, l'ail, l'eau froide et le vinaigre jusqu'à une crème lisse.
- Monter à l'huile d'olive en filet.
- Ajuster la texture avec un peu d'eau froide si besoin.
- Rectifier le sel et réserver au frais.

3. Glace à la feta

- Porter à frémissement lait + crème.
- Blanchir les jaunes avec le sucre, verser le mélange chaud dessus, remettre sur feu doux et cuire à la nappé (83°C).
- Ajouter la feta émiettée, mixer finement, passer au chinois.
- Refroidir rapidement, puis turbiner.

4. Courgettes crues

- Passer les courgettes à la mandoline en fines lamelles.
- Assaisonner légèrement avec fleur de sel et un filet d'huile d'olive.

Conseil de chef :

- Pour plus de contraste, varier les couleurs de courgette (jaune & verte).
- Un zeste de citron vert sur la glace à la feta au moment du service renforce la fraîcheur.
- L'ajo blanco peut être légèrement texturé (non filtré) pour un aspect plus rustique.