

MOUSSE DE COURGETTES AU SAFRAN **(Recette de Joël ROBUCHON)**

Ingrédients pour 6 personnes :

800 g de petites courgettes
2 dl de bouille de poule
3 g de gélatine (*1 feuille et demi*)
6 filaments de safran
125 g de crème fleurette
5 gouttes de tabasco
1 bouquet de basilic
6 cuillerées à soupe de coulis de tomate
Sel et poivron du moulin

Lavez les courgettes, mais ne les pelez pas. Tronçonnez-les grossièrement et faites-les cuire 30 minutes dans de l'eau bouillante salée à 30 g/l. Égouttez-les et passez-les rapidement sous l'eau puis plongez-les dans un récipient d'eau glacée. Laissez-les s'égoutter dans une passoire. Pressez-les ensuite dans un linge pour extraire le maximum d'eau.

Pesez 250 g de pulpe que vous mettrez dans un saladier. Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Préparez 2dl de bouillon de poule. Ajoutez 6 filaments de safran et faites-les réduire à bon feu pour n'en plus avoir qu'un 1dl.

Hachez finement la valeur de 2 cuillerées à soupe rases de feuilles de basilic et ajoutez-les dans la purée de courgettes, en même temps que les 5 gouttes de tabasco.

Essorez avec la main la gélatine ramollie et ajoutez-la dans le bouillon réduit à 1dl. Dès qu'elle est dissoute, versez le bouillon chaud dans la purée de courgettes, bien mélangez et passez le tout au mixer ou au tamis fin. Attendez un peu que le mélange refroidisse. Fouettez la crème fleurette bien ferme.

Rectifier l'assaisonnement des courgettes et incorporez tout d'abord en tournant vivement, le cinquième de la crème fouettée. Ajoutez ensuite le reste très délicatement, en soulevant bien la masse et en faisant tourner le récipient. Laissez prendre au moins 1/2 journée au réfrigérateur.

Préparer ensuite le coulis de tomate.

Le jour J, étaler une cuillerée à soupe de coulis de tomates sur le fond de chaque assiette et disposer ensuite au centre, en forme d'étoile, 3 boules de mousse de courgettes moulée à l'aide de 2 cuillères à soupe.

COULIS DE TOMATE

Ingrédients pour 3 dl :

3 à 4 feuilles de basilic
250 g de tomates bien mûres
15 g de ketchup
40 g de concentré de tomate
1 pointe de sucre
5 g de sel
1 pointe de purée de piment d'Espelette ou 2 gouttes de tabasco
3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
10 cl d'huile d'olive

Entailler les tomates à l'opposé du pédoncule. Les ébouillantez et les peler. Les couper en deux horizontalement et retirez-en les graines.

Coupez la pulpe de tomates en morceaux et passez-la au mixer. Ajouter dans le mixer le concentré de tomate, le ketchup, le vinaigre et donnez rapidement un tour de mixer.

Ajoutez l'huile et le basilic et mixer encore, mais le moins possible pour éviter que le coulis mousse trop.

Votre coulis est prêt !