

Bouchées de courgette pour l'apéro



Ces délicieuses bouchées de légumes à base de fromage frais à l'ail et aux fines herbes et de courgettes conviennent aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'une salade.

Aujourd'hui, nous allons faire de petits paquets dans le blog de Denner. Mais, au lieu de prendre du papier d'emballage, nous allons utiliser des courgettes, «zucchini» en italien, pour former nos petites bouchées. Nos jolis petits cadeaux ne sont toutefois pas faits pour être déballés, mais bien pour être mangés. Et, comme les vrais cadeaux, ils cachent aussi une surprise: une farce sucrée-épicée de fromage frais et de dattes.

«Zucchini» est la forme plurielle de «zucchino» en italien. Et pour en rester aux faits, nous restons aussi en Italie: cette citrouille verte est si populaire dans ce pays qu'on y célèbre le 7 mai la «journée des courgettes».

- 3 courgettes de taille moyenne
- Un peu de sel • Huile d'olive
- 3 dattes, dénoyautées, coupées en trois
- 1 barquette de fromage frais Ail & Fines herbes Tartare de 150 g
- 1 petite poignée de persil, finement haché
- 1 petite poignée de ciboulette, finement hachée

1. Lavez les courgettes et coupez-les en bandes fines de 2 à 3 mm d'épaisseur. Enduisez une poêle d'huile d'olive et faites frire les bandes de courgettes des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ce faisant, saupoudrez-les d'un peu de sel.
2. Placez les bandes de courgettes sur une assiette recouverte de papier de ménage et laissez-les refroidir complètement.
3. Mettez le fromage frais dans un bol, ajoutez le persil et la ciboulette et mélangez bien le tout.
4. Pour les paquets, disposez 4 bandes de courgettes en forme d'étoile. Déposez une demi-cuillère à soupe de fromage frais et le tiers d'une datte au milieu de l'étoile. Repliez la bande inférieure vers le haut, puis pliez la bande opposée vers le haut, etc., de manière à former un paquet (voir photo).
5. Servez les bouchées de courgette à température ambiante.

Temps de préparation: environ 40 minutes

Robe rubis vif. Nez délicat de cerise noire et de pruneau, avec des légères notes toastées et de poivre noir. Bouche pleine, peu tannique. Finale persistante.



[Voir dans le weinshop](#) >