

Verrine de Couscous Parfumé, pesto et caviar de courgettes



Ingrédients

Nombre de portions :

 50 portions

- 1 kg de Couscous Parfumé aux Épices du Monde[®]
- 400 g de pesto vert
- 3 kg de courgettes
- Thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater le Couscous Parfumé aux Épices du Monde[®], réserver.
- 2 Tailler les courgettes en rondelles, les cuire à l'huile d'olive avec du thym jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, assaisonner.
- 3 Monter les verrines en commençant par le pesto vert, le Couscous Parfumé aux Épices du Monde[®] et finir par le caviar de courgettes.
- 4 Servir froid en apéritif ou en entrée.