**Mousse courgettes-chèvre**

**Pour 8 Croquants-Gourmands**
Préparation : 20 mn  -  Cuisson : 30 mn  -  Réfrigération : plusieurs heures

**La mousse :
- 900 g de courgettes
- 2 gousses d'ail - 160 g de chèvre frais (petit Billy) - 2 tomates
- 3 càc de basilic haché - 4 càc d'huile d'olive - sel & poivre du moulin
Vinaigrette de tomates :
- 2 tomates - 4 cà s de ciboulette hachée - 2 càs de vinaigre balsamique
- 6 càs d'huile d'olive - sel & poivre du moulin**

**La mousse :**Peler les courgettes en laissant une bande de peau sur deux. Les couper en tronçons.
Peler les gousses d'ail.
Placer les courgettes et l'ail dans une casserole. Les couvrir d'eau, saler, porter à ébullition et faire cuire environ 30 minutes jusqu'à ce que les courgettes et l'ail soient bien fondants.
Égoutter à fond.
Plonger les tomates quelques secondes dans de l'eau bouillante.
Les monder, les épépiner et les couper grossièrement en dés.
Prélever dans le chèvre frais 8 petites boules à l'aide d'une cuillère parisienne et réserver.
Mettre dans le bol du mixer les courgettes, les tomates, le chèvre frais restant, le basilic, l'huile d'olive. Saler & poivrer.
Mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux.
Rectifier l'assaisonnement. Dresser dans des coupes. Couvrir et.
**La vinaigrette de tomates :**À préparer un moment avant le repas, suivant la recette de base [**clic**](http://croquantfondantgourmand.com/vinaigrette-de-tomates/).
**La finition :**
Répartir la vinaigrette de tomates sur les coupes.
Disposer une petite boule de chèvre au centre.
Décorer d'une feuille de basilic ou de persil.
Remettre au frais jusqu'au moment du service.