 **Crème de courgette**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/10/cr%C3%A8me-de-courgette-DSCN0858.jpg) **Pour 10 petites verrines**

**- 400 g de courgettes**  
**- 300 g de St Môret®**  
**- 30 g d'amandes mondées**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- 1 bouquet de ciboulette**  
**- sel et poivre du moulin**

Laver les courgettes sans les éplucher et les couper en rondelles.  
Les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.  
Les laisser refroidir dans une passoire pour éliminer le plus d'eau possible.  
Hacher les amandes.  
Ajouter les courgettes, le fromage, la ciboulette et l'huile et mixer finement le tout.  
Assaisonner avec du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et du poivre du moulin.  
Mettre au frais pour que la crème se raffermisse.  
À servir avec quelques biscuits apéritifs, du pain grillé ou comme moi, des tuiles de parmesan et des chips de qualité.