**Caviar de courgettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/05/Caviar-de-courgettes-DSC_8669_17176.jpg) **Pour 10 Croquants- Gourmands**

**- 550 g de courgettes  
- 3 petites échalotes  
- 2 gousses d'ail  
- 60 g de poudre d'amandes  
- 2 càs de persil haché  
-** [**huile d'olive**](http://www.huilesdolive.fr/)**- sel & poivre du moulin  
- piment d'Espelette**

Éplucher et émincer finement les échalotes et l'ail.  
Tailler les courgettes en rondelles très fines (je l'ai fait à la mandoline).  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFaire suer les échalotes et l'ail très rapidement dans un filet d'huile.  
Ajouter les courgettes, et remuer pendant 5 minutes à feu vif. Saler & poivrer.  
Couvrir et laisser cuire doucement pendant une dizaine de minutes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifVerser dans une passoire et laisser égoutter et refroidir.  
Mixer finement les courgettes avec le persil, la poudre d'amandes et 4 cuillerées à soupe d'huile.  
Rectifier l'assaisonnement et ajouter éventuellement une pincée de piment d'Espelette.  
Servir frais avec du pain grillé ou des chips de maïs.