



Carpaccio de courgettes et coulis de tomates cerises grillées



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de tomates cerises
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
sel et poivre
2 courgettes (en rondelles)
huile d'olive
50 grammes copeaux de parmesan
2 poignées roquette
2 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)

Méthode de préparation

- 1.** Équeutez les tomates cerises et placez-les dans un ravier en aluminium non perforé. Aspergez-les d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
- 2.** Faites-les joliment caraméliser au barbecue. Remuez de temps en temps.
- 3.** Retirez-les du feu et mixez-les au blender.
- 4.** Salez et poivrez. Réservez.
- 5.** Badigeonnez les rondelles de courgettes d'huile d'olive et grillez-les brièvement des deux côtés.
- 6.** Dressez-les sur un beau plat et aspergez-les de coulis de tomates cerises.
- 7.** Garnissez de parmesan, de roquette et de pignons de pin grillés.