



Carpaccio de courgettes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 courgettes (petites)
4 citrons (jus)
poivre du moulin
fleur de sel
huile d'olive (généreuse noix)
1 tasse de pignons de pin
100 grammes copeaux de parmesan (éclats)
feuilles de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les courgettes à l'aide d'un éplucheur ou d'une mandoline en lanières.
- 2.** Marinez-les dans un récipient avec le jus de citron pendant au moins une heure.
- 3.** Déposez les lanières de courgette sur un plat ou plusieurs assiettes.
- 4.** Assaisonnez chaque couche de poivre, de sel et d'un filet d'huile d'olive.
- 5.** Faites rôtir entretemps les pignons de pin. Attention car elles sont vite brûlées !
- 6.** Agrémentez de pignons de pin rôtis, d'éclats de Parmesan et de basilic.