

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

2	Courgettes
16	Tomates séchées
170 g	Tomates cerises
50 g	Saint Moret
50 g	Roquette
2	Pomme
15 ml	Jus de citron
2 cas	Huile d'olive
-	Sel / Piment / Thym

TAGLIATELLES DE COURGETTES

1. Mélanger le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de piment, ajouter le thym puis réserver.
2. Laver les fruits et les légumes. Tailler les courgettes en fines tagliatelles à l'aide d'un économiseur. Les réserver dans un bol avec 1 cuillerée de vinaigrette.
3. Tailler les tomates, réaliser une brunoise de pomme. Mélanger l'ensemble avec le Saint Moret
4. Dresser l'assiette, disposer autour les tagliatelles de courgette, et finir avec un bouquet de roquette et un filet de vinaigrette.

Possibilité de cuire rapidement les courgettes avec un filet d'huile

