



JULIENNE DE COURGETTE À LA MENTHE ET AU PARMESAN

Ingrédients : pour 4 personnes

1 courgette (environ 300 gr)
20 gr de pain de mie
20 gr de beurre
50 gr de copeaux de parmesan
12 feuilles de menthe
1 bouquet de basilic
50 gr de noisettes hachées
400 ml d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique



Instructions :

Couper la courgette en julienne, et réserver.

Pour les croutons :

Couper le pain de mie en petits cubes et le mettre dans une poêle avec l'huile d'olive et le beurre.
Assaisonner de sel et poivre, et réserver.

Pour le « pesto » :

Dans un blender, mettre les feuilles de basilic, ajouter l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et les noisettes hachées.

Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Montage :

Faire un nid de courgettes en julienne et répartir la vinaigrette sur les courgettes.

Ajouter quelques croutons, disperser le parmesan en copeaux.

Décorer de quelques feuilles de menthe et noisettes hachées et servir



Chef Benoît LAMY

On déguste !

Senlis (60)