



TARTARE DE 2 COURGETTES, RICOTTA ET MENTHE

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 gr de courgettes vertes
- 200 gr de courgettes jaunes
- 1 petit oignon blanc
- 80 gr de Ricotta
- 10 feuilles de menthe
- 1 citron vert
- 5 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin



Instructions :

Laver et égoutter les courgettes,
Les tailler en petits cubes réguliers et réserver.

Ciseler l'oignon finement,
Émincer les feuilles de menthe,
Mélanger le tout dans un saladier et assaisonner avec le jus du citron, sel, poivre et huile d'olive.

Servir dans des bols individuels ou assiettes creuses en mettant par-dessus une quenelle de Ricotta joliment formée entre deux cuillères à soupe.

💡 Petite astuce du chef

Si vous n'arrivez pas à former les quenelles, essayez de faire de même avec l'appareil pour faire les boules de glace.



Chef Olivier CHAPUT
Les Enfants Cuisinent