



SALADE DE COURGETTES EN TAGLIATELLE

Pour 4 personnes :

2 courgettes - le jus d'1/2 citron jaune - 3càs d'huile d'olive - 20g pignons de pin - 1 gousse d'ail - thym citron frais - 10 feuilles verveine-citronnelle - fleur de sel - poivre - parmesan -

Laver les courgettes, les essuyer, couper les extrémités, les éplucher. A l'aide d'un économe découper de fines lamelles. Dans une poêle à sec faire dorer les pignons, attention de surveiller, il faut remuer (les miens sont juste-juste). Dans un plat creux, verser le jus de citron, l'huile d'olive, le poivre, la fleur de sel, la gousse d'ail pressée au presse-ail, 5 branchettes de thym et les feuilles de verveine coupés finement au couteau. Ajouter les tagliatelle de courgettes, mélanger. Répartir les pignons. Décorer de thym et de feuilles de verveine. Entreposer au frais, couvert jusqu'au moment du service. Décorer avec des copeaux de parmesan.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr