

Carpaccio de courgettes aux pignons grillés et parmesan

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 courgettes (prendre des petites courgettes)

Pignons de pin

Parmesan en morceau

1 citron

huile d'olive

Ciboulette

Sel et poivre

Couper les courgettes en tranches les plus fines possibles avec la mandoline et disposer ces rondelles dans les assiettes.

Parsemer de ciboulette ciselée et arroser avec le jus du citron. Réserver au frais 30 mn.

Griller les pignons à sec dans une poêle antiadhésive et les réserver.

Au moment du service, saler, poivrer, mettre les pignons, arroser avec l'huile d'olive et décorer de copeaux de parmesan.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>