Le carpaccio de courgettes bio au pesto façon Loica

Les ingrédients pour 2

Une belle courgette bio 200 grs
30 grs de pignon de pin
40 grs de parmesan râpé très finement
10 cl d huile d olive bio
Pour la finition quelques pignons de pin et 3/4 tomates cerise en saison

Preparation 15 mins Difficulte 1





Alors plus rapide et plus simple cela va être difficile à trouver.

Rafraîchissant et étonnant, ce petit hors d'œuvre concoctée par Loica pour notre soirée copines, est un délice!

On se munit d'un bon économe, ou pour les pros plus équipés, d'une mandoline, et on découpe en belles lamelles notre courgette bio. On la réserve au frais.

Pour l'assaisonnement, on broie au mortier les pignons de pins, on les mélange avec le parmesan et l'huile d'olive bio. Le tout doit être onctueux pas trop liquide, ni trop épais.

Au besoin on consulte la recette en ajustant l'huile, https://www.cocori-mag.fr/le-pesto-bio-maison/.

On mélange avant de servir, on parsème de quelques pignons de pins et de tomates cerises bio coupées en deux , et on sert.

Fraîcheur et succès garantis !

