

RUBANS DE COURGETTES EN SALADE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Mina du blog

La Table de Mina

j'ai simplement remplacé les tomates séchées par de la coppa

Ingrédients :

- 2 courgettes
- 900 g d'eau
- 1 c à c de sel
- 1 gousse d'ail
- 2 c à s de jus d'un citron
- 4 c à s d'huile d'olive
- sel, poivre
- des herbes
- 5 tranches de coppa coupées en carré
- 1 poignée de pignons de pin
- quelques dés de Boursin salade et apéritif (basilic et ciboulette)

Préparation :

- Laver les courgettes et les couper en tagliatelles à la mandoline
- Mettre dans le bol, l'eau et le sel et disposer les tagliatelles dans le varoma. Placer le varoma sur le bol et programmer 15 minutes température varoma à vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie, réserver les courgettes et les laisser refroidir puis vider le bol
- Faire griller les pignons de pin
- Mettre dans le bol, le jus de citron, l'huile, les herbes, l'ail, sel et poivre puis mixer 5 secondes à vitesse 3
- Versez le tout sur les courgettes refroidies et laisser reposer au frais au moins 1heure
- Disposer les rubans de courgettes dans des assiettes, ajouter les dés de coppa, les billes de fromages et les pignons de pins grillés

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>