Carpaccio de courgettes et coulis de tomates cerises grillées

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes de tomates cerises
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
sel et poivre
2 courgettes (en rondelles)
huile d'olive
50 grammes copeaux de parmesan
2 poignées roquette
2 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)

Méthode de préparation

1. **Équeutez les tomates cerises et placez-les dans un ravier en aluminium non perforé. Aspergez-les d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.**
2. **Faites-les joliment caraméliser au barbecue. Remuez de temps en temps.**
3. **Retirez-les du feu et mixez-les au blender.**
4. **Salez et poivrez. Réservez.**
5. **Badigeonnez les rondelles de courgettes d'huile d'olive et grillez-les brièvement des deux côtés.**
6. **Dressez-les sur un beau plat et aspergez-les de coulis de tomates cerises.**
7. **Garnissez de parmesan, de roquette et de pignons de pin grillés.**