



# Carpaccio de courgettes

**Temps de préparation**

< 30 min

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

4 courgettes (petites)  
4 citrons (jus)  
poivre du moulin  
fleur de sel  
huile d'olive (généreuse noix)  
1 tasse de pignons de pin  
100 grammes copeaux de parmesan (éclats)  
feuilles de basilic

## Bereidingswijze

- 1.** Coupez les courgettes à l'aide d'un éplucheur ou d'une mandoline en lanières.
- 2.** Marinez-les dans un récipient avec le jus de citron pendant au moins une heure.
- 3.** Déposez les lanières de courgette sur un plat ou plusieurs assiettes.
- 4.** Assaisonnez chaque couche de poivre, de sel et d'un filet d'huile d'olive.
- 5.** Faites rôtir entretemps les pignons de pin. Attention car elles sont vite brûlées !
- 6.** Agrémentez de pignons de pin rôtis, d'éclats de Parmesan et de basilic.