




Courgettes grillées en lanières avec burrata

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

3 courgettes moyennes
2 bulbes de burrata
30 grammes de pistaches (pressée)

Pour la marinade :

4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron bio (zeste)
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 gousse d'ail (pressée)
1 cuillerée à thé de miel
1/2 cuillerée à thé poivre de cayenne
2 cuillères à soupe de menthe fraîche (finement hachée)
2 cuillères à soupe de basilic (finement haché + un peu)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur, puis découpez chaque moitié en lanières d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
- 2.** Préparez la marinade : mélangez l'huile d'olive avec le zeste de citron, le jus de citron, l'ail, le miel, le piment de Cayenne, la menthe et le basilic. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 3.** Mélangez les lanières de courgette avec la marinade et laissez reposer 15 minutes.



- 4.** Faites griller brièvement les lanières sur un barbecue bien chaud, jusqu'à ce qu'elles présentent de belles marques de grill, tout en restant légèrement croquantes.

- 5.** Disposez-les sur un plat. Ajoutez la burrata et nappez d'un peu de marinade supplémentaire. Terminez avec les pistaches et un peu de basilic.