

Tapas de Calabacín



Ingrédients pour 4 personnes:

2 Courgettes BIO.
1 Concombre BIO.
10 pétales de Tomates séchées.
2 cuil. à soupe de confiture de Cerise.
4 cuil. à soupe de confiture de Quetsche.
5 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
4 feuilles de Basilic.
1/2 jus de Citron BIO.
fleur de sel, poivre du moulin.

Préparation:

- Laver et tailler les courgettes en rondelles d'1 cm d'épaisseur.
- Les faire blanchir quelques instants.
- Égoutter-les une fois tiédie.
- Assaisonner d'un filet huile d'olive fruitée, de fleur de sel.
- Tailler en petits dés les tomates séchées.
- Mélanger-les à la confiture de cerise.
- Ajouter les feuilles de basilic ciselées, la fleur de sel, le poivre, le jus de citron.
- Étaler sur chaque rondelle de courgette une fine couche de marmelade de tomates séchées.
- Disposer une fine tranche de concombre taillée à l'économique dans la longueur du concombre de façon à créer du volume.
- Arroser d'1 cuil. à café d'huile d'olive, d'1 cuil. à soupe de confiture de quetsche.
- Décorer éventuellement d'une feuille de basilic.
- Servir.