

Salade à la turque et ses tagliatelles de courgettes

Nombre de convives : 4

INGREDIENTS

2 Aubergines, 4 tomates, 2 courgettes, 1 oignon blanc, persil plat.

1 poignée de haricots plats et de noisettes.

Vinaigre balsamique Bio Cauvin, huile de Noisette Bio Cauvin, sel et poivre du moulin.

PREPARATION

Ne pas éplucher les légumes, les laver et ciseler le persil.

Prélever 4 grosses rondelles sur les aubergines, les évider sans percer le fond. Couper le reste en petits morceaux, puis les tomates et l'oignon, les faire revenir avec l'huile d'olive dans une poêle, assaisonner de sel et poivre.

Couper les 2 extrémités des courgettes, tailler soigneusement bien à plat des tagliatelles dans le sens de la longueur à l'aide d'un économe.

Casser les noisettes, puis les hacher grossièrement.

Ebouillanter les haricots plats 1mn, les passer sous l'eau froide, égoutter.

PRESENTATION

Disposer une rondelle d'aubergine dans une assiette, y déposer les légumes revenus, ajouter sur le côté un nid de tagliatelles de courgettes, arroser de vinaigre balsamique Bio Cauvin et d'huile de Noisette Bio Cauvin, assaisonner de sel et poivre du moulin, parsemer de brisures de noisettes et persil.

LE TRUC DU CHEF

Pour un ciselage parfait du persil : il doit être bien sec. Le sécher soigneusement dans un torchon propre.

© Photo : Sacha Lenormand - Recette : GuestCooking

