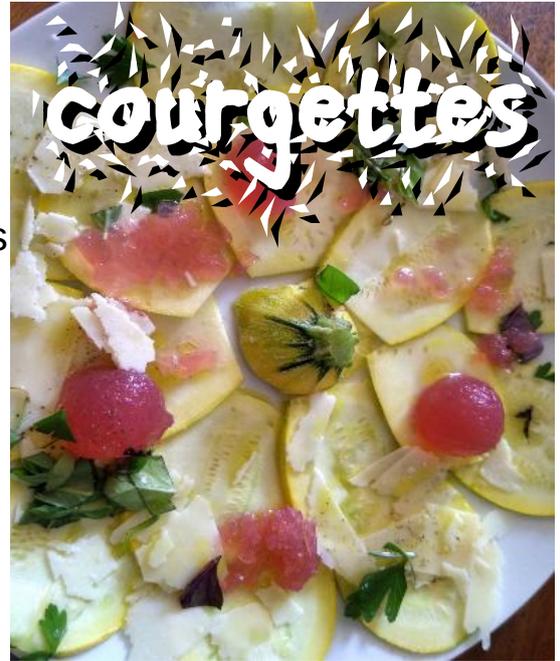


Carpaccio de

courgettes

INGREDIENTS :

3 courgettes rondes fermes avec peu de graines
12-15 petites tomates cerises jaunes et rouges
1/2 citron
2 tranches très fines de jambon cru (option)
parmesan rapé
1 mozzarella
huile d'olive
basilic
Sel et poivre selon le goût



Couper les courgettes le plus fines possibles (à la mandoline). Si elles sont trop aqueuses, les placer dans une assiette avec du sel pour les faire un peu dégorger et retirer le jus.

Ensuite, les arroser du jus du demi-citron puis d'huile d'olive.

Laisser mariner. Mettre ensuite le basilic haché, les tomates cerises, le jambon coupé en petits morceaux. Vérifier l'assaisonnement.

Saupoudrer de parmesan et placer la mozzarella (cerise sur le gâteau!) au milieu. Servir frais.



Carpaccio de tomates

INGREDIENTS :

3 tomates mûres
1/2 citron
1 mozzarella
2 tranches fines de jambon cru
huile d'olive
basilic
Sel et poivre

Couper les tomates en rondelles les plus fines possibles. Les placer dans une assiette, puis saupoudrer d'un peu de sel pour les faire dégorger.

Attendre un quart d'heure et retirer le jus.

Ensuite, les arroser du jus du demi-citron, puis d'huile d'olive. Rajouter ensuite les fines herbes, le jambon coupé en petits morceaux et le poivre.

Vérifier l'assaisonnement. Servir frais.