

Tartare de courgettes et tomates en verrine

Ingrédients

4 mini-courgettes
4 tomates concassées
2 citrons
35 gr de sel
Huile
Vinaigre Balsamique

Préparation

Réalisez une purée de **citrons** confits (pour un bocal de 350ml, coupez les citrons en tranches, disposez par couche en **salant** entre chaque couche, recouvrez et dégorgez +/- 24h). Placez les rondelles dans le bocal et remplissez celui-ci d'**huile**. Laissez reposer 2 semaines.

Prélevez quelques rondelles et réalisez une purée, ajoutez-y un peu de **vinaigre balsamique**. Coupez en petits morceaux les **mini-courgettes** et les **tomates concassées**. Egouttez un peu dans une passoire et conservez le jus pour une autre préparation.

Remplissez vos verrines avec vos mélanges. Une **tuile de parmesan** accompagnera très bien la préparation ainsi qu'un petit **pesto de basilic**!



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine!

Cubico by
Gefu!

Découpez vos
légumes en cubes
facilement...



24⁹⁵€

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph
design.be

