



CONSERVATOIRE GRAND SUD DES CUISINES DE TERROIR



**TERROIR 13 - 7 JUIN 2009
MARSEILLE**

TAGLIATELLES DE COURGETTES AU MIEL DE PROVENCE

Ingrédients : 4 personnes

- Petites courgettes de printemps
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Pignons grillés et mixés (réduits en chapelure)
- Sel
- Poivre
- Miel de Provence et quelques feuilles de menthe fraîche

Préparation :

- Taillez des lanières de courgettes avec l'économome
- Les disposer dans un saladier
- Arrosez les d'un jus de citron
- Salez et poivrez

- Faire griller des pignons de pins à la poêle et ensuite les passez au mixer afin d'en faire comme une chapelure. Laissez refroidir

- Mettre les courgettes dans un plat. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, un filet de miel et saupoudrez de miettes de pignons et parsemez de feuilles de menthe fraîche.

- Servez aussitôt !

Recette de Véronique FILIPPI