

TOAST COURGETTES MARINÉES

jambon cru et parmesan

RECETTE POUR 20 TOASTS

ÉLÉMENTS DE BASE

Baguette tradition	20 tranches
Petites courgettes	2 pièces
Jambon cru	2 tranches
Huile d'olive	4 cl
Parmesan	0.030 kg
Vinaigre de Xeres	1 cl
Basilic	½ botte
Citron bio	½ pièce
Fleur de sel	PM
Poivre moulin	PM



PROGRESSION

1. Couper les courgettes en fines lanières sans enlever la peau à l'aide d'une mandoline. Réserver les tranches bien à plat dans une plaque à débarrasser.

2. Réaliser la marinade en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre, les zestes de citron, le jus de citron et la moitié du basilic ciselé. Assaisonner, recouvrir les courgettes de marinade et laisser mariner 30 min.

3. Détailler des toasts de pain baguette et les faire griller sous la salamandre. Couper le jambon en lanières. Détailler le parmesan en copeaux à l'aide du couteau économe.

4. Monter les toasts. Poser sur chaque tranche une lamelle de courgette en vague, une demi-lanière de jambon cru et un copeau de parmesan. Décorer avec les feuilles de basilic.

Note :

Le jambon cru peut être remplacé par un carpaccio de bœuf, des crevettes ou un poisson fumé.