

# CARPACCIO DE COURGETTES

## CARPACCIO



### INGRÉDIENTS

- 2 Courgettes
- 4 CàS d'Huile d'olive au citron (**Réf : 170**)
- 4 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane (**Réf : 145**)
- 1/2 Citron
- Sel et Poivre
- 3 cuillères à café d'Origan semi-frais (**Réf : 249**)



6 personnes



5 min



0,5€/ PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Couper la courgette le plus finement possible (un économe peut faire l'affaire, une mandoline est idéale)
2. Préparer les zestes du citron en ne prenant pas la peau blanche du citron, amère
3. Mélanger dans un bol huile au citron, huile d'olive extra vierge, jus de citron
4. Recouvrir les courgettes
5. Mettre au réfrigérateur afin de servir bien frais (vous pouvez servir juste après avoir préparé, l'huile n'a pas besoin de mariner avec la courgette, mais dans ce cas avoir des courgettes sorties du réfrigérateur)
6. Saupoudrer avec l'origan
7. Saler et poivrer