

Recette : TAGLIATELLES DE COURGETTE MARINÉES Á LA MENTHE ET AU CITRON !

Entrées



TAGLIATELLES DE COURGETTE MARINÉES Á LA MENTHE ET AU CITRON !

INGRÉDIENTS

1 courgette  
5 brins de menthe  
1/2 gousse d'ail  
Le jus d'1/2 citron  
Huile d'olive extra vierge  
Sel  
Poivre

PRÉPARATION

1. Laver la courgette.
2. Couper-la en deux dans la longueur.
3. Éliminer les pépins, s'il y a lieu, à l'aide d'une petite cuillère.
4. Á l'aide d'un économe, couper chaque demi-courgette en fines lanières.
5. Mettre vos tagliatelles de courgette dans un bol.
6. Ajouter la menthe ciselée, l'ail émincé, le sel et le poivre.
7. Verser le jus de citron et un filet d'huile d'olive.
8. Mélanger.
9. Laisser reposer **10 minutes** au frais.
10. Égoutter les tagliatelles de courgette délicatement et les servir.



Préparation : 5 minutes

Marinade : 10 minutes



C'est à vous de jouer !