



COURGETTES MARINÉES RICOTTA ET NOISETTES

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes:

- 4 courgettes
- 1 petit bouquet de basilic ou de menthe grossièrement haché
- 1 poignée de noisettes
- 5 c à soupe d'huile d'olive + un peu plus
- 1 petite gousse d'ail émincée
- 2 c à soupe de vinaigre de cidre
- ½ c à café de piment ou du poivre
- ½ citron (jus+zeste)
- 2 c à soupe de persil haché
- quelques cuillerées de ricotta
(Recette de ricotta maison:
<https://www.zeste.ca/recettes/ricotta-maison-rapide>)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C. Couper les courgettes en 2, les saler avec 1 ½ c à soupe de sel et laisser reposer 10 min.

2. Mélanger le zeste et le jus du ½ citron à la ricotta. Saler au goût.

3. Faire revenir les noisettes dans une poêle sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en remuant pour ne pas les brûler. Laisser refroidir et les concasser au couteau.

4. Mélanger la menthe ou le basilic, le vinaigre et le piment avec 2 c à soupe d'huile d'olive.

5. Badigeonner les courgettes avec 2 c à soupe d'huile d'olive et les déposer face coupées vers le bas, sur une plaque allant au four. Les rôtir pendant 15-20 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres. Laisser refroidir quelques minutes.

6. Mélanger les courgettes à la préparation au basilic, saler, poivrer. Laisser reposer à température ambiante pendant 10-15 min en mélangeant de temps en temps.

7. Pendant ce temps étaler la ricotta sur une assiette. Y déposer les courgettes, parsemer de persil haché et de noisettes concassées. Y rajouter un peu de jus de citron et de l'huile d'olive, du sel et du poivre à votre convenance.

(Source : <https://www.bonappetit.com/recipe/marinated-summer-squash-with-hazelnuts-and-ricotta>)