

Rubans de courgette *au basilic* et chiffonnade de jambon

397



POUR 4 PERSONNES

20 feuilles de basilic
2 citrons doux (limettes) bio
4 c. à s. d'huile d'olive
3 courgettes
15 g de pignons
20 g de parmesan
4 fines tranches de jambon cru
Fleur de sel, poivre du moulin

Cisèle la moitié des feuilles de basilic. Presse le jus des citrons doux et prélève le zeste de la moitié d'1 citron. Mélange le jus et le zeste avec l'huile d'olive, les feuilles de basilic ciselées, sale et poivre. Verse dans un plat creux. Lave et découpe les courgettes dans leur longueur en rubans très fins, à l'aide d'une mandoline. Arrêtes-toi au moment où les pépins apparaissent, retourne la courgette et fais de même de l'autre côté, jusqu'à atteindre les pépins. Dépose les rubans dans le plat creux et remue pour bien les enrober de sauce. Filme et laisse mariner pendant 30 mn au réfrigérateur. Dans une poêle, torréfies à sec les pignons. Détaille le parmesan en fins copeaux. Dans des assiettes plates, dépose les rubans courgette marinés et égouttés ainsi que la chiffonnade de jambon. Versez la marinade, parsème pignons, de copeaux de parmesan, les feuilles de basilic