

COURGETTES à la menthe

484



POUR 4 PERSONNES

4 courgettes (en fonction de la grosseur)
2 gousses d'ail (à doser)
4 Branches de menthe
5 cl d'huile d'olive
Sel, poivre

Lave les courgettes. Ôte les extrémités, taille-les en lamelles de 2 à 3 mm d'épaisseur dans la longueur

Pèle et hache l'ail. Cisèle les feuilles de menthe. Mélange avec l'huile d'olive. Sale et poivre. Arrose les courgettes avec cette huile parfumée. Fais chauffer la plancha. Pose les lamelles de courgettes les unes à côté des autres. Fais-les griller 2 min de chaque côté. Pour une touche croquante, parsème de noisettes concassées.