Carpaccio de courgettes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 courgettes (petites)
4 citrons (jus)
poivre du moulin
fleur de sel
huile d'olive (généreuse noix)
1 tasse de pignons de pin
100 grammes copeaux de parmesan (éclats)
feuilles de basilic

Méthode de préparation

1. **Coupez les courgettes à l’aide d’un éplucheur ou d’une mandoline en lanières.**
2. **Marinez-les dans un récipient avec le jus de citron pendant au moins une heure.**
3. **Déposez les lanières de courgette sur un plat ou plusieurs assiettes.**
4. **Assaisonnez chaque couche de poivre, de sel et d’un filet d’huile d’olive.**
5. **Faites rôtir entretemps les pignons de pin. Attention car elles sont vite brûlées !**
6. **Agrémentez de pignons de pin rôtis, d’éclats de Parmesan et de basilic.**