

Salade de courgettes et quenelles de ricotta

Préparation 20 mn

Cuisson 15 mn

Repos 1 heure

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 belles courgettes

200 g de ricotta

10 brins de coriandre

5 c à s d'huile d'olive

Laver les courgettes et les râper après avoir coupé les extrémités.

Dans une poêle avec 4 c à s d'huile faire revenir les courgettes râpées pendant 15 mn à feu doux avec 5 brins de coriandre ciselés. Saler et poivrer.

Verser le contenu de la poêle dans un saladier et laisser refroidir, couvrir d'un film alimentaire et mettre 1 h au frigo.

Dans un bol mélanger la ricotta avec la cuillère d'huile restante et le reste de coriandre ciselée.

Au moment du service répartir la salade de courgettes dans des verres ou des coupelles et avec 2 cuillères façonner des quenelles de ricotta que vous déposez sur le dessus. Décorer d'une feuille de coriandre et régalez-vous.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>