

LES VENDREDI «FAMILLE»

Carpaccio de courgettes, pêche blanche, vinaigrette framboise, huile d'argan

Par le Chef Alex Néel



Honneur au potager avec un plat essentiellement végétal : un bouquet de saveurs dans votre assiette avec cette recette fraîcheur du chef Alex Néel, on aime !

INGRÉDIENTS

2 petites courgettes
2 pêches blanches
1 barquette de framboises
Huile d'argan
(ou huile d'olive)
Vinaigre de myrtille
(ou vin rouge)
Sel, poivre
Fleurs de courgette
Fleurs de capucine
2 poignées d'amandes
20g de pistaches non
salées
1/2 citron

PRÉPARATION

1ère étape : Dans un mortier, écraser les pistaches puis les framboises (réserver les plus belles pour le dressage). Ajouter le vinaigre de myrtille et monter à l'huile d'argan, finir par quelques gouttes de citron.
2ème étape : Tailler en brunoise les pêches blanches, tailler les fleurs de courgette et de capucine.
3ème étape : Sur une assiette, tailler la courgette et la pêche blanche en fine lamelles, utiliser une mandoline pour faciliter la tâche.
4ème étape : Dresser