



Tagliatelles de courgettes rôties au citron et au chèvre Sainte-Maure de Touraine AOP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Sainte Maure de Touraine AOP
- 2 à 3 petites courgettes bio
- 100 g de roquette
- Le jus et le zeste d'un demi-citron jaune
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre
- Poivre du moulin
- Sel fin

1. Laver les courgettes, les sécher et couper leurs extrémités.
2. A l'aide d'une mandoline ou d'un économe, couper les courgettes dans la longueur pour obtenir des tagliatelles bien fines. Ne pas conserver le cœur avec les pépins.
3. Dans un saladier, mélanger ensemble le jus de citron, l'huile d'olive et le gingembre en poudre. Assaisonner en sel et en poivre du moulin.
4. Ajouter les tagliatelles de courgettes, mélanger pour les enrober de marinade, couvrir et réserver au frais pendant au moins 1 heure.

5. Faire chauffer un grill, et y rôtir les tagliatelles uniquement d'un côté pour garder un peu de croquant.
6. Couper le Sainte Maure de Touraine AOP en tranches.
7. Répartir la roquette dans 4 assiettes creuses, disposer les tranches de Sainte Maure de Touraine AOP ainsi que les tagliatelles de courgettes rôties.
8. Parsemer d'un peu de zeste de citron par-dessus.