

Carpaccio de courgettes marinées au citron et à la menthe



2 pour personnes



5' préparation
30' repos

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 courgette
- ½ citron
- 2 cuillères à soupe huile d'olive
- Sel et poivre
- Quelques feuilles de menthe fraîche



- 1 Laver et sécher la courgette. Couper en fines rondelles à l'aide d'une mandoline. Disposer les tranches côte à côte sur une grande assiette.
- 2 Mélanger dans un petit bol citron et huile. Badigeonner les tranches de courgette de la marinade obtenue à l'aide d'un pinceau. Saler et poivrer au moulin.
- 3 Parsemer le plat de feuilles de menthe.
- 4 Laisser mariner 30 minutes au frais.

