

Carpaccio de courgettes

Une recette fraîcheur de saison, très très simple. Du vite fait !

Ingrédients :

Courgettes fines : 3

Tomates : 2

Féta : 100 gr

Olives noires dénoyautés : 40 gr

Huile d'olive : 3 cuil. à soupe

Menthe

Sel, poivre



Rincer et sécher les courgettes et les tomates. Couper les courgettes en rondelles très minces et les tomates en petits cubes. Disposer les courgettes en rosace sur des assiettes. Saler peu et poivrer.

Hacher grossièrement les olives et éparpiller les avec les tomates sur les courgettes. Emietter la féta, répartir sur les assiettes. Arroser d'huile d'olive. Décorer de feuilles de menthe. Servir frais.