



Isabelle et Pierre
Clément

CROSTINIS À LA COURGETTE



Facile



30 min



6 personnes



Conseil vin :

Menetou-
Salon AOC
Classique
Blanc

INGRÉDIENTS :

Pour 6 personnes :

- 1 courgette
- 75 g de Ricotta
- 2 tranches fines de jambon blanc italien
- 1 gousse d'ail
- 1 baguette tradition
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- Baies roses pour décoration

PRÉPARATION :

Tranchez le pain en biseau. Râpez la courgette sans la pelez, n'oubliez pas de la laver au préalable.

Faites revenir la courgette dans une poêle chaude avec une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 2 minutes. Versez la courgette cuite dans un bol puis ajoutez la Ricotta. Mixez jusqu'à obtenir une purée.

Salez, mélangez et poivrez.

Badigeonnez le pain avec de l'huile d'olive et enfournez quelques minutes dans un four préchauffé à 200°C (th 6/7). Le pain doit rester blond.

Coupez le jambon en lanières. Frottez le pain à l'ail puis ajoutez une grosse cuillère à soupe de purée de courgettes.

Servez avec un tour de poivre du moulin et des baies roses (facultatif).

Cette spécialité italienne se déguste à l'apéritif ou en dîner léger avec une salade.