



Avec le soutien de:



Carpaccio de courgettes à l'huile de truffe

Voilà une recette originale qui revisite le classique carpaccio de bœuf ! Remplacez le bœuf par de fines tranches de courgette en y ajoutant une petite touche d'huile de truffe et vous obtiendrez un mets idéal et frais à servir en apéritif... Les amateurs de viande en raffoleront également !



Temps de préparation : 15 minutes
Vin conseillé : Chardonnay



Ingrédients pour 4 personnes

1	courgette jaune
1	courgette verte
50 gr	parmesan
1	citron pressé
3 cuillères à soupe	huile de truffe
8	petites tomates de type Roma
Sel et poivre	

Préparation

1/2

Lavez et tranchez en fines lamelles les courgettes dans le sens de la longueur. Vous pouvez également utiliser une mandoline. Déposez-les sur un plat puis, au-dessus, râpez le parmesan, pressez le jus de citron et arrosez d'huile de truffe. Assaisonnez avec le sel et le poivre.

2/2

Pour servir, coupez en deux les tomates et déposez-les sur le carpaccio de courgettes.

Pour accompagner ce plat, rien de tel qu'un chardonnay originaire de Mâcon car ce cépage et la truffe forment un duo de rêve. Nous vous recommandons donc le Marcel Couturier 'Les longues terres' Mâcon-Lôché 2015 qui est l'un des meilleurs chardonnays de cette région.



Notre recommandation

Blanc · Bourgogne · Chardonnay

Marcel Couturier 'Les longues Terres' Mâcon-Lôché 2015

« Une cuvée haute couture signée Couturier, le jeu de mots est facile, au mieux autant que le vin est accessible ! Venu de la Bourgogne Sud, il est sur les fruits blancs, offre une belle minéralité typique du Mâconnais et une finale appétissante. À découvrir seul ou à table ! » - Wine in Black



Bon Appétit!
W