

Carpaccio de Calabacín con Naranja.



Ingrédients pour 4 personnes:

2 Courgettes.
2 Oranges.
100 g de Cresson.
50 g d'Amandes concassées.
4 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 cuil à soupe de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
Sel et poivre noir.

Préparation:

- Laver les courgettes et les couper en tranches très fines à l'aide d'une trancheuse ou d'une mandoline.
- Laver le cresson en le plongeant quelques minutes dans de l'eau froide légèrement vinaigrée et réserver.
- Éplucher les oranges, retirer la peau blanche qui recouvre la pulpe, les hacher au couteau et réserver le jus qu'elles libèrent.
- Préparer la vinaigrette en mélangeant: le sel, le poivre, ajouter le vinaigre, l'huile d'olive et le jus d'orange.
- Disposer les tranches de courgettes en les faisant se chevaucher légèrement sur un plateau, en formant un cercle de l'extérieur vers l'intérieur.
- Répandre dessus les morceaux d'oranges, le cresson et les amandes concassées.
- Assaisonner avec la vinaigrette et servi immédiatement.

Conseils:

Cette recette de carpaccio de courgettes à l'orange est idéale pour l'été: préparation rapide, légère et avec une combinaison originale de saveurs.

Vous pouvez le servir sur un plateau, comme je l'ai fait, ou disposer le carpaccio sur des assiettes individuelles pour chaque convive.

Je suis sûr que vous aimerez la combinaison de saveurs.