



Pains aux courgettes avec ROUGETTE

25 minutes
simple

1 courgette

1 cuillère à soupe d'huile

sel et poivre

4 tranches (environ 80g chacune) de
pain fermier

360g de ROUGETTE

8 tiges de basilic

6 cuillères à soupe de pesto vert

Crème balsamique

gros poivre



Préparation:

Profitez en un instant

1. Nettoyez et lavez les courgettes et coupez-les dans le sens de la longueur avec un éplucheur. Faites chauffer l'huile dans un poêle à griller et cuire les tranches de courgette de chaque côté pendant 1 à 2 minutes. Assaisonner de sel et de poivre. Retirez de la casserole et laissez-les couler sur du papier absorbant.

2. Faites griller les tranches de pain dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté. Coupez la ROUGETTE. Laver le basilic, secouer et arracher les feuilles des tiges. Badigeonner les tranches de pain de pesto. Garnir de courgettes, de tranches de fromage et de feuilles de basilic. Saupoudrer d'un peu de crème balsamique et saupoudrer de gros poivre.