

Fleurs de courgettes farcies par Ludovic Turac.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pièces de fleurs de courgettes
- 100 g de brousse
- 2 pièces de cebettes
- 1 poignée d'olives Taggiasche
- 1 citron jaune
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel fin en quantité suffisante
- Piment d'Espelette en quantité suffisante
- 1 cas vinaigre de soja

- Tailler les cebettes et les olives, les mélanger dans un saladier avec la brousse, le sel, 2 cuillères à soupe d'huile d'olives. Saupoudrez de piment d'Espelette et ajouter 1 zeste de citron jaune.
- Recouvrez à l'aide de film alimentaire bien tendu une casserole d'eau bouillante légèrement salée.
- Percez des petites entailles afin de plonger uniquement les queues des courgettes pendant 3 minutes à frémissement.
- Débarrasser dans un récipient d'eau glacée afin de stopper la cuisson.
- Farcir délicatement les fleurs à l'aide d'une poche à douille.