les recettes d'Alice

Courgettes au chèvre et au pistou

4 personnes

Traditionnel

Plat annuel

Économique

20 minutes

15 minutes

Facile

INGREDIENTS

2 petites courgettes
150 gr de chèvre frais
75 gr de pesto
8 tranches de pain au levain

MATERIEL NECESSAIRE

1 cuiseur vapeur
1 mandoline

PREPARATION ET REALISATION

1- Laver les courgettes et les couper en rondelles de 1 cm à la mandoline.
2- Cuire les courgettes au cuiseur vapeur 10 min. Refroidir.
3- Tailler le fromage frais en tranches fines.
4- Toaster les tranches de pain.
5- Tartiner de pesto les rondelles de courgette et déposer dessus les tranches de fromage, assaisonner et répartir sur les morceaux de pain et mettre au four en position grill 2 min.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice