

les recettes d'Alice

" Petit Billy " tomate et courgette



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



7 minutes



facile

Ingrédients

- 1 Petit Billy
- 1 petit pot d'artichaut à l'huile
- 1 petit pot de pesto huile d'olive
- 1 tomate
- 1 courgette
- 1 petit pot de tomates séchées

Matériel nécessaire

Verrines 1 mandoline

Préparation et réalisation

- 1- Laver la courgette et la tailler en bandes à la mandoline puis en cubes. Dans une poêle faire chauffer de l'huile puis faire colorer les cubes de courgette. Les égoutter.
- 2- Eplucher la tomate, l'épépiner et la tailler en dés. Couper les tomates séchées en petits dés. Mélanger les deux tomates.
- 3- Egoutter les artichauts et le tailler en quartiers.
- 4- Mélanger le fromage avec la moitié du pot de pesto, assaisonner.
- 5- Remplir les verrines en intercalant les couches de fromage avec les couches de légumes.

Conseils et astuces

Les verrines peuvent être préparées à l'avance.

Alice Délice

