



Tartare de courgette aux abricots

et pistaches, huile infusée au thym citron

INGREDIENTS (6 PERS)

- 8 petites courgette BIO bien fermes (max 12 cm, sans graines),
- 8 abricots BIO sec,
- 8 cuillères à café de pistaches BIO émondée et grillée
- 8 pincées de graines de fenouil BIO,
- Fleur de sel,
- Zeste de citron BIO (2 citrons jaunes BIO),
- 8 branches d'estragon BIO
- huile infusée au thym citron



RECETTE DE LA CHEFFE
SEVERINE
PAILHES

PRÉPARATION

Une semaine avant, préparer l'huile au thym citron : faire chauffer une bonne huile d'olive à 40°C, immerger le thym citron, réserver pendant une semaine puis filtrer.

Le jour même, rincer les courgettes et les tailler en brunoise.

Tailler les abricots en petits cubes. Effeuillez et hacher l'estragon, garder quelques feuilles entières pour le dressage. Torréfier les pistaches et les concasser grossièrement. Mélanger ensemble tous les ingrédients, ajouter de l'huile de thym citron, du jus et du zeste de citron, assaisonner de fleur de sel, un tour d'un poivre noir de Sarawak. Dresser joliment dans des coupelles. En saison, ajouter quelques fines lamelles d'abricot frais.

les tables du gers



Le Bouche à Oreille
Rue Paul Saint-Martin,
32420 Simorre
Tél.: 05 62 05 52 42