



Tartare de courgette, yaourt de chèvre et basilic, pétales de coppa de cochon noir croustillant

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

Courgette	400 g
Échalotes	80 g
Feuilles de basilic	
Yaourt de chèvre	1 pot de 400g
Vinaigre balsamique du Domaine de l'Airial	8cl
Huile de tournesol l'Atelier des huiles	40cl
Coppa de porc noir	4 tranches



**RECETTE DU CHEF
THOMAS
GRATELOUP**

PRÉPARATION

Réaliser l'huile de basilic en mixant du basilic avec l'huile puis le passer au tamis et conserver l'huile verte.

Tailler les courgettes en brunoise, et ciseler les échalotes fraîches, assaisonner avec le yaourt, du sel et du poivre.

Faire sécher les pétales de coppa au four sec, à 120° c.

Procéder au dressage. Il est possible de tailler une fine tranche de courgette, la mariner et s'en servir de cercle de dressage du tartare.

Ajouter l'huile de basilic et le vinaigre directement dans l'assiette.

