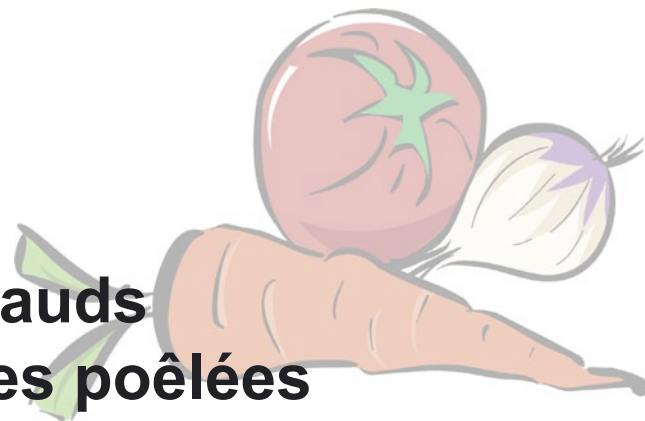




Pour 2 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

Chèvres chauds et courgettes poêlées



INGREDIENTS

4 crottins de chèvre mi-secs
2 courgettes
1 gousse d'ail
4 brins de menthe fraîche ciselée
1 cuil. à soupe de basilic ciselé
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Otez les deux bouts des courgettes, coupez-les en rondelles sans les peler.

Épluchez et écrasez la gousse d'ail.

Fendez chaque crottin en deux dans l'épaisseur. Dans un wok ou une poêle, faites chauffer à feu moyen 2 cuil. à soupe d'huile, ajoutez les courgettes et faites-les revenir 15 min. en ajoutant l'ail, la menthe et le basilic au bout de 10 min. de cuisson. Salez et poivrez.

Dans une autre poêle, faites chauffer la dernière cuillerée d'huile à feu moyen, ajoutez les crottins et laissez-les cuire 3 min. en les retournant à mi-cuisson.

Dressez les courgettes sur un plat, déposez les crottins par-dessus et servez aussitôt.

