Betty Bossi

Courgettes en éventail

Préparation et cuisson: env. 20 min
Cuisson au four: env. 20 min

4	**courgettes** (d'env. 150 g pièce)	partager en longueur, inciser les moitiés en éventail à intervalle d'env. 5 mm, sans détacher les tranches
env. 5 dl	**d'eau salée**	
1 gros	**piment/peperoncino rouge,** en rouelles, épépinées	porter à ébullition, pocher les courgettes par portions env. 2 min, les égoutter, les poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie
3 c. à soupe	**d'huile de tournesol**	
1 c. à café	**de gingembre frais,** râpé fin	
½ c. à café	**de sel**	
un peu	**de poivre du moulin**	mélanger le tout, enduire les éventails de courgette

Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

Idéal avec: bœuf à la ficelle

Extrait du «Recettes faciles pour charmer vos convives», 2001
Copyright et distribution
Betty Bossi Editions SA, 8021 Zürich