



Recette de saison

Laurette saveur provençale

Recette de Marc Meurin



Difficulté

2/5



Préparation

20 minutes



Cuisson

45 minutes



Ingrédients

1 kg Laurette de calibre hôtelier, 35/50 mm
1 poivron rouge et 1 poivron vert
1 courgette, 1 aubergine
100 g de crème
Câpres, Olive noires dénoyautées
Fleur de thym et de sel
Basilic et Romarin
Vinaigre balsamique blanc
Huile d'olive

- 1 Eplucher les pommes de terre, les couper en deux, et cuire à la vapeur.
- 2 Emincer finement les poivrons, et les plonger dans l'eau bouillante 1 minute.
- 3 A l'aide d'une mandoline, faire de fines lamelles de Courgette, les ébouillanter 1 minute et les rouler.
- 4 Couper l'aubergine en fine lamelle, et ébouillanter 1 minute, ajouter un peu de vinaigre blanc.
- 5 Dresser les moitiés de Laurette. Ajouter les légumes en lamelles, suivi des olives noires.
- 6 Parsemer le plat de câpres, romarin, basilic, Fleur de thym et de sel.
- 7 Assaisonner avec quelques gouttes de vinaigre blanc, Accompagné d'un léger filet d'huile d'olive.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

