

## Carpaccio de courgettes au miel

Flexigourmet.fr

Une recette toute simple, fraîche et légère pour une belle soirée d'été : le carpaccio de courgettes au miel. Cette recette est très facile et rapide à préparer et a aussi un bel effet waouh !

### Ingrédients pour 4 personnes

- 2 courgettes
- 2 cuillères à soupe vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe miel
- 4 cuillères à soupe huile d'olive
- 1 cuillère à café baies roses
- 4 branches menthe



- Laver les courgettes
- Les couper en fines tranches à l'aide d'une mandoline
- Les disposer directement dans le plat de service, sur une seule couche
- Mélanger le miel (si nécessaire, faire doucement le miel pour qu'il devienne liquide) avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et les baies roses
- Laver et sécher la menthe dans du papier absorbant
- Répartir la sauce au miel sur les courgettes dans les assiettes
- Saupoudrer de menthe ciselée
- Réserver au frais jusqu'au moment de servir