

Petits-Enfants mais grands gourmands !

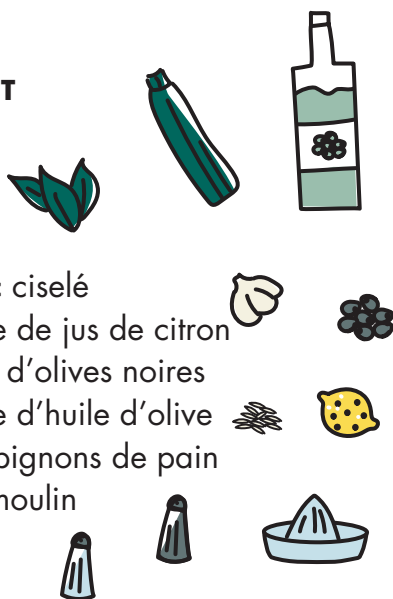
Subjuguiez vos invités grâce à ces **recettes de printemps revisitées** !
Fruits et légumes de saison sont à l'honneur dans votre assiette
pour combler les papilles des petits et des grands !

TAGLIATELLES DE COURGETTES en guise de plat

CE QU'IL VOUS FAUT

(pour 4 personnes)

- 4 courgettes
- 1 gousse d'ail
- Un peu de basilic ciselé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'olives noires
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Une poignée de pignons de pain
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

- 1 - Prédécoupez tous les ingrédients finement et faites dorer à la poêle les pignons de pain.
- 2 - Lavez et épluchez les courgettes. À l'aide d'un économe, réalisez de fines lamelles de en rapant dans la longueur du haut vers le bas.
- 3 - Plongez les courgettes dans de l'eau bouillante salée quelques minutes et laissez ensuite refroidir.
- 4 - Ajoutez ail, citron, basilic, olives et pignons à la préparation et hop le tour est joué !



UNE GLACE AU BASILIC pour finir en beauté !

CE QU'IL VOUS FAUT

(pour 4 personnes)

- 4 jaunes d'œufs
- 150g de sucre
- 40cl de lait
- 25cl de crème liquide
- 1 bouquet de basilic



PRÉPARATION

- 1 - Portez le lait à ébullition et hors du feu faites infuser environ 20 feuilles de basilic pendant 10 minutes.
- 2 - Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre puis incorporez-y le lait (en ayant retiré les feuilles au préalable). Mélangez sur feux doux jusqu'à ce que la préparation s'épaississe.
- 3 - Ne la laissez pas bouillir, sortez-la du feu avant, versez la crème liquide laissez refroidir, ajouter les feuilles de basilic et faites prendre en glace !



Et maintenant... Il n'y a plus qu'à déguster !