

# *Connexio de Courgettes, Feta & Maïs Épicé*

## INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes en entrée

- \* 1 belle courgette jaune
- \* 1 belle courgette verte
- \* 100 g de Feta ou Parmesan de qualité
  - \* 6 tomates confites
- \* 4 càs de maïs épicé (**recette plus haut**)
  - \* huile d'olive ou huile de noix
  - \* le jus d'un petit citron non traité
  - \* sel et poivre du moulin
  - \* ciboulette fraîche
  - \* Tabasco Chipotle (facultatif)
- \* Piri-piri ou piment d'Espelette (facultatif)

## PRÉPARATION

- \* Laver les courgettes, couper des tranches fines à l'aide d'un bon couteau, d'un robot ou d'une mandoline.
- \* Dans un bol, déposer les tomates confites coupées en morceaux, le jus de citron, l'huile d'olive, les épices, les herbes, saler et poivrer. Bien remuer.
  - \* Emietter la Feta ou couper le Parmesan en copeaux.
- \* Disposer joliment les tranches de courgettes sur une assiette, badigeonner de sauce à l'aide d'un pinceau. Ajouter le fromage et le maïs à la dernière minute.
  - \* Rectifier l'assaisonnement et servir.