



Rillettes courgette-parmesan



Recette

Epluchez et lavez les courgettes. Râpez-les et faites-les fondre à la poêle dans une cuillerée à soupe d'huile avec l'ail émincé pendant dix minutes. Egouttez bien et essorez les courgettes de manière à enlever le maximum d'eau. Laissez refroidir.

Faites revenir les pignons dans le reste d'huile pendant cinq minutes puis écrasez-les au pilon.

Dans une jatte, mélangez les courgettes et la ricotta. Ajoutez la poudre de pignons et le paprika. Râpez le parmesan au couteau économique et incorporez-le aux rillettes. Salez, poivrez.

Ingrédients :

600 g de courgettes
1 gousse d'ail
70 g de pignons de pin
5 cl d'huile
250 g de ricotta
1 c. à café de paprika
40 g de parmesan
Sel, poivre.