

ROSACES DE COURGETTES ET CHAMPIGNONS EN VINAIGRETTE DE TAPENADE



Ingrédients : (buffet pour
12 personnes)

12 têtes de champignons
de Paris bien blancs
2 courgettes
2 c. à café de tapenade
5 c. à soupe d'huile
d'olive
3 c. à soupe de vinaigre
de Xérès
sel, poivre
quelques lamelles de
tomate pour le décor

Préparation :

Couper les têtes de champignons en lamelles, idem pour les courgettes.
Préparer sur 12 assiettes des rosaces des légumes en alternant courgette et
champignon.

Couper des lamelles fines de tomates et poser en décoration sur les rosaces.

Mélanger la tapenade avec l'huile et le vinaigre. Saler et poivrer.

Juste avant de servir, répartir la vinaigrette sur les légumes.