




Laurette Saveur Provençale

Recette de Marc Meurin, Le château de Beaulieu

Difficulté : 

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

- 1 kg Laurette de calibre hôtelier, 35/50 mm
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 100 g de crème
- Câpres
- Olives noires dénoyautées
- Fleur de thym
- Basilic et Romarin
- Vinaigre balsamique blanc
- Huile d'olive
- Fleur de sel

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en deux, et cuire à la vapeur.
2. Emincer finement les poivrons, et les plonger dans l'eau bouillante 1 minute. Egoutter et réserver.
3. A l'aide d'une mandoline ou d'un économe, faire de fines lamelles de courgette, puis Les ébouillanter 1 minute, et les rouler.
4. Couper l'aubergine en fine lamelle, et plonger également dans l'eau bouillante avec le vinaigre blanc, Environ 1 minute.
5. Dresser les moitiés de Laurette dans un plat. Ajouter les fines lamelles de poivrons, courgette et aubergine, suivi Des olives noires.
6. Parsemer le plat de câpres, romarin, basilic, fleur de thym et de fleur de sel.
7. Assaisonner avec quelques goûtes de vinaigre balsamique, accompagné d'un léger filet d'huile d'olive.

 **Bonne dégustation !**

