



La recette de la salade de courgettes !

publié le 06/11/2020

Bonjour à tous.

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer une petite entrée qui peut, peut-être vous permettre de faire manger à vos enfants des courgettes.

Dans ce début de mois de novembre nous arrivons toujours à trouver des courgettes chez nos primeurs.

Pour votre information nous allons servir cette entrée jeudi midi.

Pour 80 assiettes nous avons besoin :

- ▶ 3 kg de courgettes
- ▶ 2 kg de lardons
- ▶ 0.5 kg de crouton
- ▶ 1 kg de tomate
- ▶ 5 échalotes
- ▶ 4 chèvres buchette
- ▶ 2 bottes de ciboulette

Prendre vos courgettes et les râper comme des carottes.

Couper les tomates en cubes.

Couper en petits morceaux vos échalotes et émincer votre ciboulette.

Prendre du pain de la veille, le couper en cube et le faire dorer au four.

Couper en cube votre chèvre.

Mélanger le tout en y ajoutant une vinaigrette maison (dans notre restaurant scolaire nous y mettons une vinaigrette à base de vinaigre balsamique et huile d olive).

Voilà le tour est joué. Une bonne occasion de faire manger à nos enfants des légumes verts !!!

Vous pouvez aussi présenter votre entrée en petite verrine pour un cocktail dinatoire.

Bonne préparation et bonne dégustations.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.