## **DÉS DE COURGETTES AU LIERRE X** CUISINE SAUVAGE **TERRESTRE**

## Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient                 | Quantité    |
|----------------------------|-------------|
| farine                     | 300 grammes |
| de levure chimique         | 1 càc       |
| yaourth                    | 2 càs       |
| huile de tournesol bio     | 1 càs       |
| sel                        | 0.50 càc    |
| Lait                       | 130 ml      |
| Courgettes                 | 4 petites   |
| d'ail                      | 1 gousse    |
| tranches de pain<br>rassis | 2 tranches  |
| Citron Bio                 | 1           |
| Huile d'olive              |             |
| sel, poivre, fleur de sel  |             |
| Lierre terrestre           | 50 gr       |

## **Préparation**

- 1. Commencer par les naans: Mélanger la farine avec la levure, le yaourt, l'huile de tournesol, le sel, le lait. Travailler la pâte de façon à former une boule bien lisse et qui ne colle pas. Filmer et laisser reposer minimum 1/2 heure au frais.
- 2. Pendant ce temps, préparer l'huile de lierre terrestre : mixer 30 grammes de lierre terrestre nettoyé dans de l'huile d'olive et garder 20 grammes de lierre terrestre pou le dressage.

|    | dés de pains de la même taille que les courgettes. Faire cuire les dés de courgettes dans un peu d'huile d'olive dans une poêle avec une gousse d'ail pressée. Saler, poivrer. En fin de cuisson, ajouter une càs d'huile de lierre terrestre, mélanger, réserver. Dans une autre poêle, rissoler les croûtons dans un peu d'huile d'olive, réserver. |
|----|---|
| 4. | Sortir l'appareil à naan du frigo et le diviser en quatre. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné, aplatir les naans, décorer un côté du naan avec une feuille de lierre et les saisir dans une poêle très chaude, une minute de chaque côté.  |
| 5. | Pour le dressage, dans une assiette, cercler une portion de courgettes, parsemer de croûtons, déposer une demi burrata, du lierre terrestre ciselé, et l'huile de lierre terrestre. Servir avec les naans badigeonnés d'huile de lierre terrestre et de la fleur de sel.  |