

Tartare de légumes du marché à l'huile d'olive et basilic

6 personnes



2 grosses Tomates
2 petites Carottes
2 petites Betteraves crues
1 Poivrons (vert) – 1 rouge et 1 jaune
1 concombre
(2 petites Courgettes pour spaghettis de courgettes)
1 bulbe de Fenouil
1 Chou-fleur ou un bouquet de brocoli
2 gousses d'Ail
Huile d'olive
1 botte de .Persil plat – 1 bouquet de basilic
1 Citron
Vinaigre balsamique
Sel fin

Laver les légumes, éplucher ceux qui le nécessite, les couper en très petits dés, râper le chou-fleur (ou le couper en tout petits bouquets) faire dégorger les tomates ainsi que le concombre, puis bien mélanger l'ensemble

On peut couper des courgettes en spaghettis et, en décor, en entourer les petits légumes.

Préparer le « Pesto », en passant au mixeur l'ail haché, les herbes aromatiques, ajouter progressivement l'huile d'olive, le citron, le vinaigre balsamique, poivre et grains de coriandre.

Mélanger le pesto au basilic aux légumes au moment de servir