

Courgettes à la Charmoula

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	2
- OIGNON(S)	½
- ORIGAN	un peu
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PAPRIKA	2 c à café
- CUMIN EN POWDRE	1 pincée
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- HUILE D'OLIVE	3-4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préparez la marinade charmoula : émincez l'oignon finement puis mélangez-le avec l'origan, la coriandre, le paprika, le cumin, le ras-el-hanout.
- Emincez finement également les gousses d'ail et intégrez-les au mélange.
- Arrosez avec le citron et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez le tout au fouet.
- Coupez les courgettes dans le sens de la longueur à l'aide d'une mandoline.
- Nappez chaque tranche de courgette du mélange charmoula et réservez au moins 30 minutes.
- Faites griller les tranches avec la marinade dans une grande poêle légèrement huilée.
- Servez en accompagnement.