

# Courgettes à la Tête de Moine du Parc régional Chasseral

Entrée (végétarien)



**Temps de préparation:** env. 20 minutes

**Temps de cuisson:** env. 3 minutes

## Ingrédients

- 1 grande courgette, coupée dans le sens de la longueur (pour former des rubans)
- Rosaces de Tête de Moine AOP
- Poivre rose
- Vinaigre balsamique

## Préparation

- Pocher les rubans de courgettes quelques instants dans de l'eau salée.
- Sécher sur un linge.
- Enrouler un ruban de courgette autour d'une rosace de Tête de Moine, de façon à ce que l'on voie le haut de la rosace.

## Producteur

Fromagerie Spielhofer  
Rue de l'Envers 16  
St-Imier

## Conseils

- Disposer sur un plat de service, ajouter un filet de vinaigre balsamique autour du plat.
- Parsemer de poivre rose.

## Auteur

Recette tirée de l'ouvrage "Recettes paysannes de l'Arc jurassien", disponible auprès de la Fondation rurale interjurassienne ([www.frij.ch](http://www.frij.ch))