La courgette pointe le bout de son nez!



Les courgettes, comme leur nom l'indique, sont les petites soeurs des courges venues des Amériques, mais leur mutation s'est faite en Europe.

Vous connaissez sans doute la courgette longue et verte (le record de longueur pour cette variété est, paraît-il, 2,52m!). Mais savez-vous qu'il en existe des rondes, des grises, des blanches et des jaunes?

Les rondes sont idéales à farcir, de chair à saucisse ou de blé cassé à la sauce tomate avec des oignons et des champignons. La longue se mange aussi crue, en salade, coupée finement avec du fromage frais de brebis et des pignons.

Quant aux fleurs, si vous avez la chance d'en trouver, ne vous privez pas, et dégustez les farcies de ricotta ou encore frites en beignets!