

Thym citron



Nom scientifique : *Thymus citrodorus*

Famille : Labiacées, Lamiales, Lamiacées

Couleur de la fleur : Rose - violette

Ne pas confondre avec : Thym classic

Période de plantation : Printemps ou automne

Période de floraison : Juin-Juillet

Besoins : Sol calcaire et sec, caillouteux, peu d'arrosage

Qualités gustatives : utilisé comme aromate

Recette : Tagliatelle de courgettes au thym

Pour : 4 personnes Difficulté : Facile, 20 min

Ingrédients :

- 4 courgettes
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 poignée de pignons de pin
- Sel / poivre
- 4 brins de thym citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- 1 citron

Préparation :

- 1- Laver les courgettes. Avec un économe, réaliser des bandes de courgette dans sa longueur pour en faire des tagliatelles
 - 2- Dans un saladier faire la sauce avec l'huile, le vinaigre, l'échalote, le thym citron
 - 3- Incorporer les tagliatelles de courgette au saladier
 - 4- Pour un goût citronné plus marqué et des tagliatelles moins ferme, ajouter quelques gouttes de jus de citron
 - 5- Parsemer de pignons de pin à la fin
- Déguster frais accompagné d'une viande ou d'un poisson

Bon app'