



Salade de courgettes

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Salade de courgettes

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 20 minutes

Ingrédients

- 500 g de jeunes courgettes
- 500 g de tomates
- 100 g de mimolette vieille ou demi-vieille
- 1 oignon

Sauce

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
 - 1 gousse d'ail
 - ciboulette
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Rincer les tomates et les courgettes.
2. Couper les extrémités des courgettes, puis les émincer en rondelles.
3. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. Y faire blanchir les courgettes pendant deux minutes. Les verser dans une passoire, les rincer à l'eau froide et les laisser s'égoutter.
4. Éplucher et couper l'oignon en rondelles.
5. Couper les tomates en quartiers fins.
6. Couper la mimolette en dés.
7. Verser les oignons, tomates, courgettes et mimolette dans un saladier.
8. Peler et hacher l'ail.
9. Rincer et hacher la ciboulette.
10. Préparer la sauce : mélanger dans un bol l'huile, le vinaigre, l'ail, la ciboulette, sel et poivre.
11. Juste avant de servir, verser la sauce dans le saladier et mélanger.

Publié par Lucullent le 27 juin 2011. Dernière modification le 11 octobre 2012.