

Salade de courgettes au basilic

Pour 4 personnes ♦ Préparation : 15 min ♦ Marinade : 10 min

- 2 tomates ● 4 courgettes de petite taille ● 1 oignon nouveau
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin ● 1 cuil. à café de parmesan râpé ● 3 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 1 bouquet de basilic
- sel fin, poivre noir du moulin.

■ Lavez très soigneusement les courgettes, essuyez-les. Taillez

trois courgettes en minces et longs rubans avec un économe ou une mandoline, et détaillez la quatrième en tout petits dés.

■ Passez les tomates sous l'eau puis coupez-les en quartiers. Epluchez et émincez l'oignon. Versez tous les légumes dans un saladier et mélangez-les

Ciselez le basilic et mettez-en un peu de côté pour la finition.

■ Versez le vinaigre de vin, le parmesan râpé, l'huile d'olive et le basilic ciselé dans un bol. Salez, poivrez, mélangez vivement et versez cette vinaigrette sur les légumes. Mélangez délicatement et ajoutez le basilic

réservé. Laissez mariner le tout environ 10 min avant de servir. Dégustez frais de préférence.

CONSEIL

Si les courgettes sont très grosses, taillez-les puis faites-les cuire 2 min à la vapeur avant de les assaisonner.