

## SALADE DE COURGETTES CUITES

### Ingrédients pour 5 personnes

*500 grammes de courgettes de Nice  
2 échalotes émincées  
3 cuillerées à soupe d'huile d'Olive  
1 cuillerée à soupe de vinaigre de figue  
1 cuillerée à café de moutarde de Dijon  
Sel, poivre, Basilic frais pour la décoration*

Laver et couper en rondelles fines les courgettes.

Les plonger dans 2 litres d'eau salée bouillante.

Laisser cuire environ 15 mn. Les égoutter et réserver au frais.

Préparer la sauce de salade.

Mélanger les ingrédients, moutarde, huile d'olive, vinaigre de figue, sel, poivre afin d'obtenir un mélange homogène.

Mettre les courgettes froides sur les assiettes.

Garnir de la sauce salade et décorer de basilic (et ou aussi de tomates cerises ou autre herbe aromatique de saison).

