

Portions – 4 en accompagnement

Préparation – 15 min

Attente – 15 min

ingrédients

- + 3-4 courgettes vertes ou jaunes
- + 2 c. à thé de sel ou plus
- + ¼ t. basilic frais ciselé
- + Le zeste et le jus d'un citron
- + 1 c. à soupe d'huile d'olive
- + Poivre noir frais moulu

Courgettes en ruban

directions

- Tailler les courgettes à la mandoline en très fines tranches d'environ 3-4 mm. Si les courgettes sont grosses, il est préférable de ne pas utiliser le cœur qui ne se tiendra pas très bien. Faire alors des tranches sur chacun des 4 côtés de la courgette en y laissant le cœur (l'utiliser dans un potage par exemple)
- Mettre les courgettes dans un grand bol et y ajouter le sel en quantité suffisante pour les dégorger. Les laisser 15 minutes à température ambiante.
- Prendre les courgettes en petites poignées, les presser délicatement pour en évacuer l'eau et les déposer dans un bol de service.
- Ajouter le reste des ingrédients. Saler poivrer au goût. Servir