

Salade de Tagliatelles de Courgettes crues à la Menthe

Ingrédients :

- 4 courgettes environ 1kg
- 4 c-à-s de jus de citron
- 1 c-à-s de fleur de sel
- 1 petite gousse d'ail pressée
- 2 c-à-s huile d'olive
- 30 g pignons de pin
- 150 g de fêta émietlée
- une belle poignée de feuilles de menthe hachées



Les étapes :

- *Détailler les courgettes en lamelles à l'aide d'un économe*
- *Dans un saladier, bien mélanger les courgettes, le citron, le sel et l'ail. Réserver au frais pendant 1h30 (minimum), jusqu'à 6h. Les courgettes vont dégorger.*
- *Faire griller les pignons à la poêle pendant environ 5 min.*
- *Retirer le saladier du réfrigérateur, et enlever tout le liquide (vous pouvez même presser un peu les courgettes avec vos mains).*
- *Ajouter les autres ingrédients et mélanger.*
- *Servir bien frais !*

Source : <https://freethepickle.fr/2019/05/20/salade-de-tagliatelles-de-courgette-crue-a-la-menthe/>

