



Julienne de courgettes

11/06/2019 à 13h47

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 3 petites courgettes
- 3 tomates cocktail
- 2 c. à s. de pignons
- 1 brin de menthe fraîche
- 1/4 d'oignon rouge
- 1 citron
- 4 c. à s. d'huile d'olive

Préparation :

- Épluchez les courgettes à l'économique puis taillez-les en spaghetti à l'aide d'une mandoline;
- Fouettez le jus du citron avec l'huile, salez légèrement;
- Mélangez les courgettes et la sauce dans un saladier;
- Ajoutez les tomates coupées en quartiers, l'oignon rouge finement émincé et les feuilles de menthe;
- Faites dorer les pignons quelques instants dans une poêle antiadhésive sans les laisser noircir;
- Parsemez-en sur la salade et servez aussitôt.