

# Salade fraîcheur aux courgettes crues & pommes



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Repos** : 1 heure

## ✓ **Ingrédients**

### **pour 6 personnes :**

- 3 petites courgettes
- 3 pommes
- 2 échalotes
- 4 cuillères à soupe d'huile de noisette
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- quelques feuilles de salade
- sel, poivre



## ✓ **Préparation :**

Râpez les courgettes, salez-la et mettez-la à dégorger dans une passoire pendant 1 heure.

Râpez les pommes sans les éplucher. Hachez les échalotes très finement.

Dans un saladier, mélangez les courgettes égouttées, les pommes râpées et les échalotes hachées. Assaisonnez avec l'huile de noisette et le vinaigre de cidre, mélangez. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez en entrée sur un lit de salade.

www.audalacuisine.com