

# SALADE DE COURGETTE-CELERI BRANCHE-FETA-RAISINS SECS & HERBES

Pour 4 personnes  
Préparation: 15 min  
Cuisson : aucune



**4 voire 6 courgettes plutôt fines**  
**2 oignons nouveaux avec leur tige**  
**2 branches de céleri**  
**1 grosse poignée de raisins secs**  
**200 g de feta**  
**1 petite botte de basilic**  
**1 botte de ciboulette**  
**4 cuillères à soupe d'huile d'olive**  
**le jus d'un citron**  
**sel**  
**poivre**

- 1 Faire tremper les raisins secs dans de l'eau chaude.
- 2 Laver tous les légumes. Couper les courgettes en 4, puis en petits dés. Couper les branches de céleri en petits tronçons. Emincer les oignons (vert compris).
- 3 Couper la feta en petits dés.
- 4 Laver et égoutter les herbes. réserver quelques feuilles de basilic et ciseler le reste.
- 5 Dans un bol, mélanger le jus de citron, l'huile d'olive, sel et poivre.
- 6 Egoutter les raisins secs.
- 7 Dans un saladier, verser les légumes, les raisins secs et la feta. Arroser de sauce, parsemer des herbes ciselées et bien mélanger. Décorer des feuilles de basilic réservées.
- 8 Servir très frais sans attendre.

*Nota : si cette salade devait être préparée à l'avance, la garder au frais arrosée de jus de citron. Ne rajouter l'huile d'olive et les herbes qu'au dernier moment.*