

COURGETTES AU CITRON

Pour 4 personnes



*500 gr de courgettes
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 grosse cuillère à café de curry
1 cuillère à café de sel
2 cuillère à café de vinaigre
1 jus d'un citron
1/2 cuillère à café de piment d'Espelette*

Râper les courgettes.

Mélanger le vinaigre, le jus de citron et les courgettes.

Placer au réfrigérateur, attendre 3 heures puis évacuer l'eau en excédent qui s'est formé.

Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, le curry et le piment avant de servir.

Accompagner avec des crevettes. On peut saupoudrer de parmesan