



,Les orages annoncés auraient du nous apporter un peu de fraîcheur, mais ils nous ont largement évités et nous avoisinons encore des records de températures nocturnes.

Voilà donc une petite entrée fraîche que les gens ne supportant pas les crudités tous les jours apprécieront.

SALADE COURGETTES ET POIVRONS JAUNES



Pour 6 personnes :

4 petites courgettes ou 2 grosses

2 poivrons jaune

Vinaigrette faite avec huile d'olive au citron, vinaigre de Xéres, sel et poivre

2 càs d'herbes hachées ou ciselées (coriandre ou pour ceux qui n'aiment pas, il y en a, basilic)

Laver les courgettes et les poivrons, les détailler en petits morceaux ou bâtonnets, les cuire à l'anglaise séparément, 2mn pour les courgettes et ¼ heure pour les poivrons. Comme on ne les épluche pas dans cette salade, ils doivent être très tendres.

Lorsque les légumes sont encore tièdes, les mélanger à la vinaigrette et réserver au froid avant de servir.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

