

# SALADE DE COURGETTES A LA GRECQUE

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min



**400 g de courgettes (plutôt des petites et fines soit 3 ou 4)**

**1 yaourt grec (150 g)**

**100 g de feta**

**quelques olives noires**

**1 cuillère à café de moutarde**

**le jus d'1/2 citron**

**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**

**sel**

**poivre**

**coriandre ou menthe**

**baies de rose pour la déco**

- 1 Laver et sécher les courgettes, ôter les extrémités, les couper en deux tronçons et les râper au robot (en julienne).
- 2 Préparer la sauce en mélangeant le sel, le poivre, la moutarde, le jus de citron, l'huile d'olive et le yaourt grec.
- 3 Mélanger les courgettes râpées et la sauce.
- 4 Ajouter la feta émiettée et la coriandre (ou la menthe) ciselée. Mélanger délicatement.
- 5 Décorer des olives coupées en rondelles et parsemer des baies de roses.
- 6 Servir frais.