



SALADE DE COURGETTES MULTICOLORES



Couper au rasoir à légumes des courgettes jaunes, vert foncé et vert clair non épluchées, les mettre en alternant les couleurs dans le plat de service, arroser de jus de citron, d'huile d'olive, saler, poivrer, ajouter de la coriandre en grains concassés et de la coriandre fraîche, des zestes de citron finement hachés et une gousse d'ail pressée.

