

Salade de courgettes crues au citron vert



400 g de courgettes - 1 citron vert - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 g de petites boules de mozzarella - 1 bouquet de basilic à petites feuilles – sel et poivre

Lavez les courgettes, essuyez-les, et râpez-les.

Mettez-les dans un saladier avec le jus du citron vert et l'huile d'olive, salez, poivrez, ajoutez les boules de mozzarella égouttées et le basilic lavé, séché et ciselé, remuez et réservez au frais jusqu'au moment de servir.



D'après une recette Elle à table