 **Courgettes en salade**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Juillet/Courgettes-en-salade/Courgettes-en-salade-DSCN7243_27362.jpg)

* Laver les courgettes sans les éplucher et laisser un petit bout de la queue.
* Mettre de l'eau à chauffer dans une grande casserole pouvant contenir les courgettes entières.
* Déposer les courgettes dans l'eau bouillante avec du sel.
* Ramener l'eau à ébullition et compter à partir de ce moment de 7 à 12 minutes de cuisson suivant la grosseur des courgettes : Elles doivent rester fermes.
* Les plonger dans l'eau froide pour arrêter la cuisson, égoutter et les laisser refroidir.
* Retirer la queue des courgettes et les couper en tronçons puis en bâtonnets et les disposer sur le plat de service.
* Servir froid seules ou avec des tomates.
* Accompagner d'une mayonnaise au citron, d'une sauce au fromage blanc ou au yaourt agrémentée d'herbes ou encore d'une vinaigrette bien relevée.

***Cette fois je les ai servies avec une*** [**vinaigrette Mixi**](http://www.croquantfondant.com/article-vinaigrette-mixi-71099757.html).