 **Salade de courgettes au cumin**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Salade-de-courgettes-au-cuminDSCN8119_28295.jpg)Pour 6 Croquant-Gourmands :**Préparation : 10 mn - Cuisson : 20 mn  
**- 1 kg de courgettes  
- 1 gousse d'ail  
- 50 g d'huile d'olive  
- ¾ càc de cumin ou 1 càc de curry  
- 50 g de vinaigre de Xérès  
- sel & poivre du moulin  
- une grosse pincée de paprika  
- ciboulette pour le service**

**Laver** et sécher les courgettes.  
Les couper en gros bâtonnets.  
Éplucher et hacher finement la gousse d'ail.  
**Mettre les courgettes** dans une sauteuse et mettre de l'eau à moitié de la hauteur des légumes.  
Ajouter l'huile et l'ail.  
Saler & poivrer.  
Porter à ébullition puis laisser frémir à découvert en remuant délicatement de temps en temps.  
**Lorsque les courgettes** deviennent tendres (au bout d'une vingtaine de minutes), ajouter le vinaigre, le cumin ou le curry et laisser cuire à feu vif jusqu'à évaporation  de presque tout le jus.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Saupoudrer de paprika**et Laisser chauffer encore quelques minutes, la préparation doit être presque sèche.  
Vérifier l'assaisonnement.  
**Verser dans le plat de service** et laisser refroidir.  
Parsemer de ciboulette hachée.  
**Servir tiède ou frais.**