 **Salade de courgettes au cumin**

**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.
**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.**