 **Salade de courgettes à la feta**

**[](http://storage.canalblog.com/35/14/501700/54220556.jpg)**

**Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 600 g de courgettes**  
**- 5 càs d'huile d'olive  
- 2 càs de vinaigre de vin ou de citron  
- 1 càs de moutarde forte  
- sel & poivre du moulin  
- 1 pincée de piment de Cayenne  
- ciboulette  
- thym frais  
- 150 g de feta**

* Laver les courgettes sans les éplucher et les couper en gros dés.
* Les faire cuire à la vapeur pendant 15 minutes.
* Laisser tiédir.
* Préparer une vinaigrette avec l'huile, la moutarde, le vinaigre ou le jus de citron.
* Assaisonner de sel, poivre et piment de Cayenne.
* Ciseler la ciboulette pour en obtenir 2 cuillères à soupe.
* Effeuiller le thym.
* Assaisonner les courgettes avec la vinaigrette et les herbes.
* Laisser mariner 2 heures au frais.
* Au moment de servir parsemer de feta coupée en petits dés et mélanger délicatement.