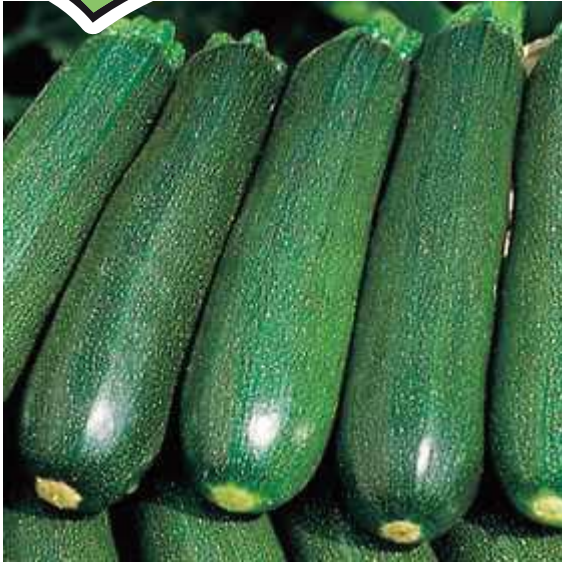




## Salade de courgettes à la moutarde



### Pour 6 pers.

6 petites courgettes  
1 cuillère de yaourt  
1 cuillère de vinaigre  
2 cuillères d'huile  
1 cuillère de moutarde  
Persil  
Sel et poivre

- Laver les courgettes et les essuyer soigneusement avant de les râper.
- Dans un bol, mélanger la moutarde avec une cuillère de vinaigre. Saler, poivrer, ajouter le yaourt puis l'huile.
- Mélanger aux courgettes et servir bien frais, parsemé de persil ciselé.

### Variantes :

- Ajouter des carottes râpées à cette salade.
- Remplacer la vinaigrette à la moutarde par une vinaigrette à l'huile de noix.
- Parsemer de coriandre fraîche avant de servir.