

Tagliatelles de courgettes

1 kg de courgettes

Huile d'olive

Citron

Ail

Sel et poivre

Débiter entièrement chaque courgette en lamelles (d'où les 'tagliatelles') à l'aide d'un couteau économe. Inutile d'éplucher les courgettes.

Faire cuire à la vapeur 8 min environ puis mettre une 1/2 heure au congélateur.

Servir en salade très fraîche les tagliatelles de courgettes arrosées d'huile d'olive et de citron, sel et poivre, un peu d'ail si on aime.