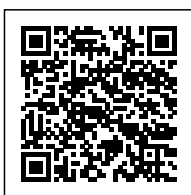


# SALADE DE COURGETTES TROMPETTES ET FÉVETTES

Posted on juin 6, 2020 by Florence Breuil



Category: [Salades](#)



Fêtez le printemps avec une tonitruante salade de courgettes trompettes et févettes ! Vous pouvez compter une courgette et une poignée de févettes par personne. Sauf si vous souhaitez en faire votre plat principal. Dans ce cas, doublez les quantités. Râpez à la mandoline la courgette en tranches et faites-les revenir à feu doux dans une poêle avec un peu de sel et une bonne huile d'olive, afin de les rendre fondantes. Réservez. Ecossez vos févettes et plongez-les deux minutes dans l'eau bouillante salée. Passez-les sous l'eau froide et retirez-en leur membrane. Mélangez délicatement le tout. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Rajoutez un peu de poivre du moulin. Décorez de feuilles d'oxalis afin de ravir yeux et papilles.

Vous pourrez accompagner cette salade d'une burrata au lait de bufflonne. Ou bien servie tiède, d'un oeuf poché.

