

Pickles de courgettes express

Bonjour à toutes et tous

J'aimerais vous proposer aujourd'hui une petite idée à la c## pour condimenter vos salades d'été. On a tous nos classiques, de la salade élaborée à celle de flemme, que la salade soit complète, juste un accompagnement, que de tomates ou autres. Cette tendance fait que l'on se retrouve très souvent avec les mêmes saveurs, ... si bien qu'un peu de changement serait parfois apprécié. Vivez vous la même chose ?

Je trouve qu'apporter parfois un petit condiment pêchu ou des *pickles* (condiments vinaigrés issus de la cuisine indienne) est un bon moyen de changer. C'est dans cette intention que dernièrement, je me suis lancée à l'impro dans un petit condiment de [courgette](#) type pickles. Des courgettes en dés, du vinaigre pour le pep's; et pour changer clairement des saveurs classiques de mes salades, de l'ail. J'ai laissé le tout mariner 1 à 2 jours, avant de servir pour accompagner une salade de tomate. Franchement, c'est tout con mais c'est très bon. Seul, cela décape un peu mais dans une salade de tomate ou de concombre, cela apporte un sacré twist. Exit la douceur, vous avez un petit truc qui titille les papilles, et ramène la salade dans le salé.

Même si ce n'est sans doute qu'une idée toute simple, j'aimerais partager cette recette de pickles courgettes avec vous. Qui sait, cela peut vous inspirer pour twister vos salades d'été ? Bonne journée !

- PICKLES DE COURGETTES -
EXPRESS



Recette : Pickles courgette express

Saison de la recette : Jun à Début Octobre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 2 petites courgettes (idéal : 1 jaune, 1 rouge)
- 6 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre ou de vinaigre de xérès
- 1 grosse gousse d'ail
- sel, poivre

Réalisation

- Lavez les courgettes, retirez le pédoncule. Découpez les en brunoise (petits cubes de 3-5 mm de côté). Pour gagner du temps, vous pouvez aussi simplement les passer au hachoir. Épluchez et hachez l'ail
- Disposez les courgettes et l'ail dans un plat, ajoutez le vinaigre. Salez et poivrez légèrement, Mélangez bien
- Laissez mariner 1 journée au frais avant proposer ces

pickles courgettes en condiment pour salades, tartines,
etc

Astuces :

- De ce que j'ai testé, cela marche bien avec les salades de tomates (on change du basilic :p) ou les salades composées avec des légumineuses
 - Vous pouvez également ajouter des dés de poivron jaune ou rouge. Variez les couleurs de courgette pour un joli visuel de vos pickles courgettes.
-