

Salade de courgette en tagliatelles

Bonjour à toutes et tous,

Tous les étés voient un festival de recettes de [courgettes](#) dans la cuisine. En tarte, en clafoutis, en poêlées, en soupe, en salade, en petit farci, avec des pâtes, du riz, dans des lasagnes... je crois qu'il nous faudrait plus d'un billet du blog pour tout énumérer. Dans l'ensemble des recettes passées par ma cuisine, il y en a quelques unes qui s'invitent systématiquement chaque année. Côté plat, c'est le clafoutis de courgettes au curry. Côté accompagnements / entrées, c'est la salade de tagliatelles de courgettes aux tomates confites qui reçoit plutôt les honneurs de mes gourmands. En fait, c'est même un des accompagnements favori de mon mari quand il ne veut plus manger chaud.

Bref, pour la petite histoire, j'avais trouvé la recette dans le livre Hachette de la cuisine grecque il y a quelques années. Tentée pour changer, elle s'est avérée un excellent bon-plan cuisine d'été rapide. Mais la petite touche qui change tout réside dans le fait de laisser « mariner » les courgettes afin de les attendrir et de diffuser les saveurs. (Rendons à César ce qui est à César, c'est mon mari qui a trouvé l'astuce en ayant « oublié » cette salade pour le repas prévu...). Ainsi, c'est excellent

La recette était dans mes « à poster » depuis 4 ans, mais l'ai oublié chaque été. Cette soir je me suis dit qu'il était vraiment temps de la partager avec vous. J'espère qu'elle vous plaira autant qu'à nous. Bonne journée !

- TAGLIATELLES DE COURGETTES
AUX TOMATES CONFITES -
(SALADE)



Salade de courgettes en tagliatelles

Recette : Salade de courgettes en tagliatelles

Saison de la recette : Juin à début Octobre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- courgettes (400-500 g)
- 12-15 tomates cerises confites à l'huile (ou 6-8 pétales de tomates séchés)
- 2 gousses d'ail
- 6-8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Jus d'un demi citron
- 1 cuillère à soupe de thym
- sel, poivre

Réalisation

- Lavez les courgettes, retirez le pédoncule. A l'aide d'un économe, détaillez des « tagliatelles » de courgettes puis disposez les dans un saladier. Si les

courgettes sont longues/très grosses, n'hésitez pas à découper en tronçons de 10 cm ou les couper en deux avant de les détailler.

- Épluchez et hachez les gousses d'ail. Égouttez les tomates confites ou coupez les tomates séchées en dés. Mélangez le tout avec les courgettes.
- Versez l'huile d'olive, jus de citron, thym, sel, poivre et mélangez.
- Réservez au frais et laissez mariner au moins une demi journée.

Servez cette salade de courgettes en tagliatelles bien fraîche, direct au saladier ou en verrines.

Astuces :

- (Tomates confites maison): Si vous avez du temps, n'hésitez pas à réaliser des tomates confites maison.
 - si vous appréciez plutôt le vinaigré dans les salades, n'hésitez pas à ajouter un peu de vinaigre de vin à l'échalote ou de jus de citron. (c'est vraiment aux goûts de chacun)
 - A l'avance : Plus cela marine, meilleur c'est. Donc n'hésitez pas à préparer 24H à l'avance.
 - Variantes : Vous pouvez ajouter de la feta pour « pep'ser » votre salade, des pois chiches pour former une salade complète.
-