



Salade De Courgette Au Yaourt

Yoğurtlu Kabak Salatası



2 courgettes moyennes
1 tasse de yaourt
3 gousses d'ail
Un demi-bouquet d'aneth frais
1 cuillère à café de sel
Pour frire;
1 tasse d'huile d'olive

- # Rasez ou épluchez la peau des courgettes. Coupez en grand morceau de cube.
- # Mettez de l'huile d'olive dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les courgettes puis laissez griller.
- # Prenez les courgettes grillés dans une assiette sans filtrer l'huile. Écrasez avec une fourchette puis laissez refroidir.
- # Fouettez dans un bol creux, du yaourt. Rajoutez de l'aneth haché, et 1 cuillère à café d'ail battu avec du sel.
- # Enfin rajoutez les courgettes refroidis puis mélangez l'ensemble.
- # Prenez dans une assiette, décorez selon votre volonté.

N-B: Ne rajoutez pas de l'huile en extra en raison de l'huile des courgettes non filtré.