

# Ensalada de Calabacín con Feta y Menta fresca



## Ingrédients pour 4 personnes:

- 3 Courgettes.
- 1 Oignon rouge.
- 200 gr de Féta.
- 2 branches de Menthe.
- 1 Citron.
- 2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 pincée de sel et de poivre.

## Préparation:

- Laver la menthe, et peler l'oignon, les sécher et les ciseler.
- Presser le citron.
- Couper la féta en petits cubes.
- Laver les courgettes puis les peler une lamelle sur deux .
- Les tailler en rubans dans la longueur avec un rasoir à légumes ou un couteau économe.
- Dans un saladier, déposer le sel, verser le jus de citron et l'huile d'olive et mélanger.
- Ajouter les courgettes taillées, la menthe et l'oignon rouge ciselés et mélanger à nouveau.
- Parsemer de dés de féta avant de servir et donner en finition un tour de moulin à poivre.
- Décorer avec les pointes de menthe.