

COURGETTE AU GRILL AVEC VINAIGRETTE D'ÉTÉ

Ingrédients:

- 1 courgette
- 1 petit oignon (bulbe de ciboulette)
- 1 grande tomate
- 2 œufs durs
- 1 c.c. de moutarde
- Huile d'olive
- Vinaigre
- Sel



Préparation:

Chauffer le grill ou la poêle.

Pendant ce temps, couper la courgette en diagonale en rondelles de 5 mm d'épaisseur.

Les dorer sur le feu en les retournant de temps à autre quand apparaissent les marques du grill.

En parallèle, préparer la vinaigrette en coupant la tomate en dés, les œufs durs et l'oignon. Mélanger le tout, assaisonner avec la moutarde, l'huile d'olive, le vinaigre et le sel.

Une fois les courgettes prêtes, les retirer du feu et les saler.

Dresser en assiette comme sur la photographie et servir.