

Salade de courgettes, fèves, ciboulette et fêta



“Une de mes recettes préférées réalisée avec les premières courgettes de mon jardin de même que mes dernières fèves...”

Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- 2 petites [courgettes](#)
- 75 à 100 g de fêta
- 1 petite botte de [ciboulette](#)
- 10 à 20 [fèves](#) à écosser
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez les [courgettes](#) et la [ciboulette](#).

Ciselez la [ciboulette](#).

Sans les éplucher, râpez les [courgettes](#) à l'économe pour obtenir de belles, longues et fines languettes.

Écossez les [fèves](#) (→ [voir la méthode sur l'ancien blog](#)).

Ciselez la [ciboulette](#).

Dans un saladier, pilez le ¼ de la fêta dans l'huile d'olive. Ajoutez tous les légumes et herbes. Ajoutez le reste de la fêta en cubes. Assaisonnez.

Servez sans plus tarder.

Et Que Dire De Plus ?

→ Ajoutez des [petits pois](#) et de la [roquette](#)...

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/salade-de-courgettes-feves-ciboulette-et-feta/>