***Salade de courgettes jaunes marinées***

***Pour 2 personnes***

2 courgettes jaunes

2 cuil à soupe de jus de citron

2 cuil à soupe d'huile olive

Quelques feuilles de menthe poivrée

Sel

1 bonne pincée de mélange 5 baies

2 burrata de 100g chacune

1 petite poignée d'amandes effilées

Dans une poêle faites griller les amandes effilées à sec, réservez.

Lavez les courgettes et taillez-les en fines rondelles.

Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron et les feuilles de menthe poivrée. Ajoutez les rondelles de courgette, mélangez et laissez mariner pendant 2 heures au frais.

Répartissez les courgettes dans 2 assiettes, salez, ajoutez le mélange 5 baies écrasé, la burrata et les amandes effilées.

Bon appétit!!!