

# SALADE DE CHRISTOPHINES

---

---

**Pour 4 personnes**

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

*1 kg de christophines*

*1 citron*

*2 gousses d'ail*

*Huile*

*Persil*

*Sel et poivre*

Lavez, épluchez et coupez les christophines en cubes réguliers. Faites-les cuire pendant 15 min à l'eau bouillante ou à la vapeur.

Réalisez une vinaigrette en mélangeant du sel, du poivre, le jus du citron, l'ail et de l'huile. Égouttez et rafraîchissez les christophines. Mélangez-les à la vinaigrette et parsemez de persil haché.

Dressez dans un légumier et servez cette salade tiède ou froide.