

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.