

Salade de courgettes à l'émietté de maquereau



4 personnes

10 min préparation

cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 160 g d'[émietté de maquereau aux herbes et citron de Menton la belle-illoise](#)

300 g de courgettes vertes

300 g de courgettes jaunes

25 g de pignons torréfiés

Le jus d'un citron

Les étapes

- 1- Rincer les courgettes et les couper à la mandoline en fines rondelles.
- 2- Les déposer dans un plat et y verser le jus de citron, le sel et le poivre. Laisser mariner 1 heure.
- 3- Égoutter, disposer dans les assiettes puis ajouter l'émietté de maquereau et les pignons torréfiés.
- 4- Servir frais !