Courgettes marinées

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

2 courgettes
2 oignons
4 gousses d'ail
25 cl d'huile d'olive
1 citron vert
1 poignée de persil
1 cuil à café de grains de poivre
Sel

Rincez vos courgettes, coupez des rondelles que vous recoupez en 2 ou en 4.

Faites les dorer dans 2 cuil à soupe d'huile d'olive.

Salez, poivrez.

Réservez dans un bocal d'1 l.

Découpez vos oignons, pelez et coupez vos gousses d'ail en 2.

Faites revenir l'ail et les oignons dans le restant d'huile de la poêle.

Ajoutez-les aux courgettes.

Découpez votre citron en 2.

Ciselez votre persil. Mélangez le persil et le citron aux courgettes-oignons-ail.

Ajoutez les grains de poivre puis couvrir d'huile d'olive.

Fermez le bocal et réservez pendant 2 j au frais.

Egouttez vos courgettes avant dégustation