



# Salade de courgettes, radis & amandes

## Ingrédients

### Pour les radis

- 1 botte de radis
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 2 gousses d'ail
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 1-2 branches de thym frais
- 1 échalote
- sel et poivre au goût

### Pour la vinaigrette

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

### Pour la salade

- 3-4 petites courgettes
- 1 échalote
- 60 ml (1/4 de tasse) d'herbes fraîches (ciboulette, persil, basilic, sauge, thym, etc.)
- Amandes, au goût
- Sel et poivre au goût

## Préparation

1. Dans une grande poêle, à feu moyen vif, faire fondre le beurre, puis faire revenir l'ail et une échalote pendant quelques secondes.
2. Ajouter les radis coupés en deux et le thym. Assaisonner.
3. Cuire 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les radis commencent à devenir translucides et plus tendres.
4. Ajouter le vinaigre balsamique et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'il s'évapore. Retirer du feu et réserver.
5. À l'aide d'un économiseur, faire des rubans de courgettes dans le sens de la longueur (ou émincer finement au couteau ou à la mandoline). Réserver.
6. Dans un grand saladier, combiner tous les ingrédients pour la vinaigrette.
7. Ajouter les courgettes, l'échalote, les herbes fraîches, les amandes et la préparation de radis. Assaisonner, puis mélanger délicatement le tout.