

Courgettes à la cancoillotte WW



Pour 4 pers / 5 pp ou 5 sp

- 600 gr de [courgettes](#)
- 350 gr de pommes de terre
- 150 gr de bacon
- 150 gr de cancoillotte
- 100 ml vin blanc
- sel, poivre

- ail en poudre

Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes.

Couper les courgettes en morceaux.

Mettre le tout dans un autocuiseur et faire cuire 8 minutes.

Une fois les légumes cuits les étaler dans un plat à gratin.

Rajouter le bacon coupé en lanières.

Assaisonner de sel, de poivre et d'ail en poudre.

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un bol mettre le vin et la cancoillotte et faire fondre la cancoillotte au micro ondes environ 50 s.

Mélanger et verser dans le plat.

Enfourner pour 25 minutes.