



Poêlée de courgettes aux tomates cerises

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers

- 3 courgettes
- 2 gousses d'ail
- 1 petit oignon
- 1 cc d'huile d'olive
- 250 gr de tomates cerises
- persil
- sel, poivre

Laver les courgettes et couper les 2 puis en rondelles.
Laver les tomates cerises et les couper en deux.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir l'oignon émincé.

Ajouter ensuite les courgettes et les tomates cerises.

Faire cuire à couvert et sur feu doux pendant 15 min. Pour finir ajouter l'ail pressé et le persil.

Servir immédiatement