



Ragoût de légumes au jambon

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 6 points par personne

- 500 gr de pommes de terre
- 150 gr de râpé de jambon blanc fumé
- 1/2 oignon
- 2 courgettes
- 4 tomates
- 1 cs d'huile d'olive
- 150 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel, poivre
- persil
- thym

Emincer l'oignon, réserver. Eplucher les pommes de terre et les couper en quartiers. Couper les tomates en 4, et les courgettes en rondelles.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et faire dorer l'oignon quelques minutes.

Ajouter ensuite les pommes de terre, les tomates, l'eau, le bouillon cube émietté et le thym.

Saler, poivrer, couvrir et faire cuire 25 minutes à feu moyen en remuant régulièrement, si besoin rajouter un peu d'eau.

Ajouter ensuite les courgettes et poursuivre la cuisson 5 à 10 minutes. Incorporer ensuite le jambon, parsemer le persil, mélanger et servir aussitôt.