

# COURGETTES ET BACON AU CURRY

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

**Ingrédients** : ( 2 personnes )

- 2 Courgettes > 250g Bacon
- 200g de crème fraîche
- Sel + Poivre
- 1CS Curry en poudre
- 1 Oignon > 1 Kubors
- 1CS Huile d'olive > 100ml Eau

**Recette** :

- > Emincer l'oignon
- > Eplucher, Laver et Couper les courgettes
- > Mettre l'huile d'olive, l'oignon émincé et le Bacon dans une cocotte ( Cookeo : la cuve )
- > Dorer 2 Min > Rajouter les courgettes > Mélanger
- > Assaisonner Sel + Poivre > Rajouter l'eau + le Kubors émietté
- > Mélanger > Mijoter 15 min
- ( Cuisson au Cookeo > Programmer Sous Pression 5 Min )
- > Rajouter la crème fraîche + le Curry
- > Mélanger > Mijoter 5 Min
- > Servir avec du riz, de la semoule et/ou des légumes