

## ***Courgettes A La Tomate***



Nombre de personnes : 2

### **Ingrédients**

4 belles courgettes - 3 oignons émincés - 400 g de tomates pelées en boîte - 2 cuill à soupe de coriandre - 1 cuill. à soupe d'huile d'olive - sel - poivre - thym - 1 gousse d'ail

### **Préparation**

Peler les courgettes, les ouvrir en 2 dans le sens de la longueur, et retirer les pépins à l'aide d'une petite cuillère. Couper chaque demi-courgette en rondelles. Faire revenir à feu vif les oignons avec la cuillerée d'huile, puis ajouter les rondelles de courgette. Couvrir, baisser le feu et laisser cuire pendant 15 mn, puis ajouter les tomates, saler et poivrer, thym. Retirer le couvercle et laisser cuire environ 10 à 15 mn, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée, en remuant régulièrement.

Ajouter la coriandre après cuisson et rectifier l'assaisonnement.

Avec cookéo

En mode DORER, la faire revenir la gousse d'ail écrasée dans un peu d'huile 2 min.

Ajouter les courgettes, les herbes de Provence et faire revenir 3 min.

Ajouter les tomates et passer en mode CUISSON SOUS PRESSION pendant 3 min .

Saler, poivrez.