



Poêlée de courgettes et pommes de terres

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 courgettes
 - 8 pommes de terre moyennes
 - 4 tomates
 - 2 poivrons rouges/ jaunes
 - 2 oignons
 - 400g de lardons
 - 1 gousse d'ail
 - 2càs d'huile d'olive
- Thym, sel poivre



Préparation :

1. Éplucher les courgettes, les pommes de terre, l'oignon et la gousse d'ail.
2. Couper les courgettes, les pommes de terre et les tomates en petits dés. Rincer les dés de pommes de terre à l'eau. Les égoutter, mais ne pas les sécher.
3. Émincer très finement le poivron, l'oignon et la gousse d'ail.
4. Précuire les pommes de terre dans une casserole d'eau pendant 10min.
5. Dans la sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif. Quand l'huile est bien chaude, faire revenir l'oignon, l'ail, les lardons et les poivrons pendant cinq minutes, en remuant souvent afin d'éviter une coloration.
6. Puis, verser les courgettes. Remuer. Ajouter les pommes de terre. Remuer. Couvrir. Laisser chauffer cinq minutes avant d'ajouter les tomates.
7. Couvrir et laisser chauffer une dizaine de minutes à feu vif. Remuer de temps à autre. C'est prêt quand les pommes de terre sont fondantes.
8. Puis, assaisonner d'une à deux pincées de sel (selon les goûts), une pincée de poivre et une belle branche de thym.

Bonne dégustation