



Cuisine tunisienne

Courgettes aux Oignons et aux Tomates

Ingrédients

*2 gros oignons
4 CS d'huile d'olive
6 gousses d'ail
2 poivrons verts doux
4 grosses tomates
1 Kg de courgettes
sel, poivre*

Préparation

Emincez les oignons et faites les revenir dans l'huile sur feu doux, sans laisser prendre couleur.

Remuez sans cesse et ajoutez une tasse d'eau chaude pour bien faire fondre.

Ajoutez l'ail pilé, les poivrons coupés en lanières, les tomates coupées en morceaux et les courgettes coupées en tronçons .

Ajoutez un verre d'eau chaude et laissez mijoter pendant une heure, jusqu'à réduction de la sauce.

Servez chaud