

Fondue de courgettes au vinaigre de cidre

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de courgettes
7 c à s d'huile d'olive
500 g d'oignons
750 g de tomates bien mûres
15 cl de vinaigre de cidre
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
1 branche de thym
1 c à c de sucre en poudre

Couper les oignons épluchés en fines lamelles dans le sens de la hauteur et les faire revenir doucement dans 5 c à s d'huile d'olive dans une sauteuse, ils ne doivent pas roussir et rester transparents.

Ajouter les tomates coupées en quartiers (je les épépine), le thym, laurier et les 2 gousses d'ail dégermées. Mouiller avec le vinaigre, saler et poivrer et mettre 1 c à c de sucre. Couvrir.

Pendant ce temps faire revenir à la poêle dans 2 c à s d'huile d'olive les courgettes à demi-pelées et coupées en rondelles 1,5 cm d'épaisseur environ. Saler et poivrer et cuire 10 mn pour qu'elles prennent couleur. Les incorporer alors aux tomates et continuer la cuisson 30-40 mn.

Se déguste chaud ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>