

# La popotte de Thisa

\*\*\*\*\*

## Poêlée de courgettes aux crevettes.



**Préparation:** 15 mn / **Temps de cuisson:** 25 mn

### **Ingrédients pour 4 personnes:**

4 courgettes

3 belles tomates

100 gr de crevettes décortiquées

3 gousses d'ail, thym

1 c à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

## Les différentes étapes



Couper les courgettes en rondelles très fines et les faire revenir sur feux doux quelques minutes, peler et couper en dès les tomates et ajouter-les aux courgettes. Incorporer à la préparation l'ail émincé et le thym.

Laisser mijoter 20 mn en prenant soin de mélanger de temps en temps pour que la préparation n'accroche pas au fond de la casserole.

Au dernier instant de cuisson, ajouter les crevettes, cela évitera qu'elles soient trop cuites et deviennent farineuses et laisser mijoter de nouveau le temps nécessaire pour que les crevettes soient cuites (environ 10mn).

Saler, poivrer à votre convenance.

### Servir avec...

Un vin blanc sec

Bon appétit.

