

# Variation de vert au romarin



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- 2 courgettes moyennes
- 1 poivron vert
- 1 oignon doux de taille moyenne
- 1 branche de romarin
- huile d'olive
- sel
- piment d'Espelette

1. Laver les légumes. Eplucher l'oignon. Enlever le pédoncule et les graines du poivron. Eplucher les courgettes en conservant la moitié de la peau. Couper en tranches très fines l'oignon et le poivron, en tranches plus épaisses les courgettes.

2. Mettre de l'huile d'olive dans une sauteuse et y placer les légumes. Y ajouter la branche de romarin. Saler, assaisonner de piment d'Espelette. Couvrir et laisser confire sur feu doux pendant une vingtaine de minutes. Servir bien chaud.

*Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>*