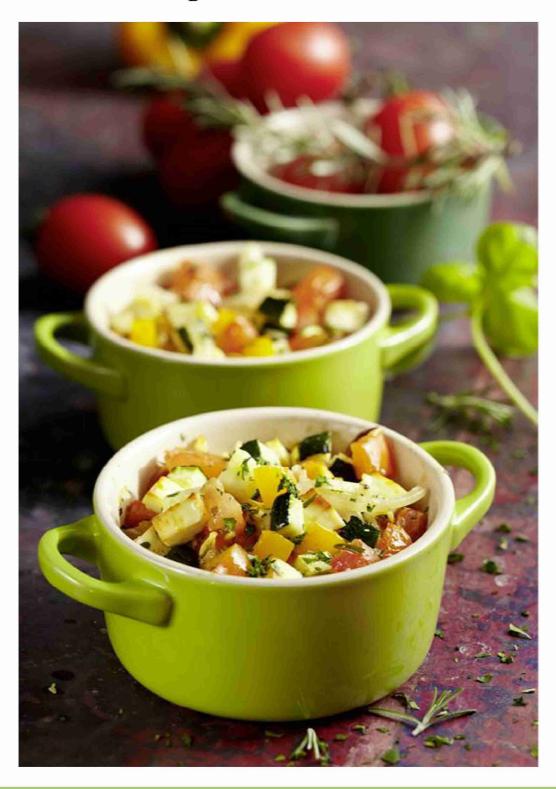
## MITONNÉ DE FENOUIL

courgettes, tomate à l'ail



🚨 4 🥄 15 min 🛅 25 min

① Émincez finement le fenouil et les poivrons et faites-les cuire avec un demi-verre d'eau pendant 10 minutes. ② Lavez les courgettes, coupez-les en cubes et ajoutez-les au fenouil. Pelez les tomates après les avoir ébouillantées, coupez-les en morceaux. Épluchez l'ail, émincez-le, ciselez le basilic. Ajoutez-les. ③ Salez et poivrez légèrement et terminez la cuisson à feu très doux pendant 15 minutes.

Notre suggestion : servez avec des pâtes type papillons et parsemez éventuellement avec du gruyère râpé.