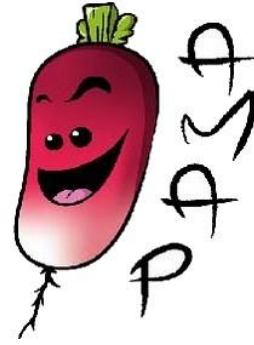


Les jardins
de la
Roussière



Courgettes Magalie



Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 petites courgettes
- 4 tomates
- 2 gros oignons
- 4 gousses d'ail
- 2 brins de thym
- Huile d'olive

Préparation :

- Peler et émincer les oignons.
 - Les faire revenir 15 minutes dans un peu d'huile, ajouter à la fin les gousses d'ail écrasées et 1 brin de thym.
 - Etaler dans un plat à four.
 - Préchauffer le four à 170°C (th 5-6)
 - Laver et couper en rondelles les courgettes et les tomates.
 - Les disposer dans le plat à four sur les oignons en les intercalant.
 - Saler, poivrer, arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Faire cuire 45 minutes.
-