

Braisé de courgettes au citron

Voici un petit accompagnement très agréable pour aussi bien une viande grillée qu'une bonne galette de céréales, et de plus assez rapide à réaliser !!

300 gr de courgettes,
2 oignons nouveaux
30 gr de raisins secs
2 citrons
1 cuillère à café de curcuma ou de paprika
Quelques graines de sésame



Presser les citrons, et y mettre à tremper les raisins que l'on aura juste rincés à l'eau. Laver et couper les extrémités des courgettes, puis les couper en cubes. Émincer très finement l'oignon. Faire chauffer 1 bonne cuillère à soupe d'huile à feu vif et y mettre les courgettes, puis en laissant à feu vif, tourner régulièrement pendant 3 min. Ajouter l'oignon et le curcuma et continuer à tourner 2 min. Ajouter les raisins et le citron. Tourner et baisser le feu et couvrir 2 min. Saler, couvrir, et laisser hors du feu 2 min. Rajouter quelques graines de sésame.

C'est prêt !!