

Courgettes jaunes ultra fondantes



Accompagnement **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 45 mn

Une cuisson simple pour un goût exceptionnel !

Ingrédients

- 6 petites courgettes jaunes
- sel
- poivre
- beurre
- 1 filet d'huile d olive
- 2 cubes boeuf

Préparation

- 1 Faire chauffer une poêle 10 secondes.
- 2 Ajouter l'huile d'olive et les courgettes simplement lavées. Saler et poivrer.
- 3 Faire cuire 10 minutes, en les tournant délicatement.
- 4 Ajouter les cubes et 1 verre d'eau. Mettre un couvercle.
- 5 Ajouter de l'eau tout au long de la cuisson. Il faut qu'il y ait toujours de l'eau dans la poêle.
- 6 Ajouter un peu de beurre quand les courgettes sont cuites. Elles sont cuites quand le couteau s'y enfonce facilement.
- 7 A servir avec la viande de votre choix.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

