

MES TABLES DE FETES



Petites courgettes sauce mordorée à la menthe

Ingrédients

- 1 rôti de porc que vous aurez fait cuire à la cocotte
- 1 kg de petites courgettes
- 20cl crème fraîche
- jus de cuisson du rôti
- 1 tomate
- persil, oignon
- quelques feuilles de menthe
- sel, poivre
- 1 verre d'eau

Passer sous l'eau les courgettes, ne les pelez pas, couper les en rondelles et faites les cuire dans une casserole avec l'eau, la tomate coupée en dés, sel poivre, oignon coupé en dés. Quand elles sont cuites mais encore croquantes ajouter le crème fraîche et le jus de cuisson du rôti, faire mijoter et ajouter la menthe ciselée. Rectifier l'assaisonnement et servir avec le rôti coupé en tranches.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com>