

## Poêlée de courgette au curcuma

Pour 2 personnes :

- 2 à 3 courgettes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 petite càs d'huile d'olive
- curcuma à volonté
- sel
- poivre

Laver et couper les courgettes en rondelles.

Eplucher l'oignon et l'ail. Emincer le premier.

Faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive chaude. Ajouter l'oignon et presser l'ail. Laisser cuire 5 min. Ajouter les rondelles de courgettes. Saler, poivrer, saupoudrer généreusement de curcuma et laisser cuire 10 min environ (ou moins pour des courgettes croquantes).

