

Courgettes aux Épices, Féta et Olives Noires

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	4
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	300g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	15-20
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1/4 c à café
- BASILIC	1/4 c à café (sec)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez les courgettes au coupe-légume.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la généreusement.
- Faites revenir les courgettes dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail, le cumin, le basilic, sel et poivre.
- Lorsque les courgettes sont cuites, retirez-les du feu et intégrez le fromage et les olives. Couvrez 2-3 minutes.
- Mélangez avant de servir.

