



# COURGETTES À LA SICILIENNE

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

450 g courgettes de Calabre grillées (Picard)  
4 branches de basilic  
2 brins de menthe  
1 gousse d'ail  
2CS de pignons de pin  
2CS de raisins secs  
2CS de vinaigre de vin blanc  
1CS de sucre  
Huile d'olive  
feuilles de basilic frais  
Sel, poivre

Faites revenir l'ail haché avec 2CS d'huile dans une poêle.

Ajoutez les courgettes tranchées, salez et faites-les sauter 5 min.

Baissez le feu, ajoutez les herbes, les pignons et les raisins et laissez cuire encore 2 min.

Pendant ce temps, mélangez le vinaigre avec le sucre et versez le mélange sur les courgettes. Laissez cuire 1 min puis éteignez.

Salez, poivrez et servez chaud ou à température ambiante avec un filet d'huile d'olive et le basilic frais.