

# Confit de courgettes

## Entrée

**Temps de préparation : 5 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de courgettes moyennes (6 à 8)
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert (ou jaune)
- 2 tomates
- ail (selon goût)
- ciboulette
- cerfeuil
- persil
- estragon
- huile d'olive
- sel, poivre

## Préparation de la recette :

Laver les courgettes et les râper le plus finement possible sans les éplucher.

Faire chauffer l'huile d'olive et incorporer les courgettes pour les faire revenir à l'étuvée avec les poivrons coupés en fines lamelles, l'ail coupé fin et les fines herbes, le sel et le poivre. Remuer très régulièrement.

En fin de cuisson, ajouter les tomates coupées en quartiers laisser mijoter encore quelques minutes.

Peut se déguster chaud ou froid.