

# Poêlée de courgettes au jambon



## Ingrédients pour 2 personnes :

2 courgettes  
150 g de lardons  
150 g de jambon blanc en lanières (on peut utiliser à la place des aiguillettes de canard ou des lanières de poulet ou dinde)  
100 g de gruyère râpé  
1 oignon  
Sel, poivre, huile d'olive et origan

Proposé par la Résidence  
Habitat Jeunes

## Préparation :

Dans une sauteuse, faire fondre l'oignon dans un peu d'huile d'olive avec l'origan.

Couper les courgettes en rondelles sans les éplucher et les disposer en couches successives, en alternant avec les lardons et le jambon coupé en lanières.

Saupoudrez largement de gruyère râpé. Saler et poivrer. Faire ainsi plusieurs couches.

Laisser cuire à feu doux 15 min. en couvrant, puis 15 min. à découvert.