

# COURGETTES AUX LARDONS COOKÉO

Pour 4 personnes



*3 ou 4 courgettes  
100g de gruyère  
100g de lardons nature  
1 gros oignons  
10 cl de crème fraîche + 30 cl d'eau  
1/2 cuillère à café de sel  
1/4 cuillère à café de piment d'Espelette  
2 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1/2 cuillère à café de Thym  
1/2 cuillère à café de basilic*

- Laver les courgettes sans les éplucher.
- Essuyez-les et coupez-les en cubes de 1 cm.
- Faire revenir les lardons et les oignons dans l'huile d'olive.
- Ajouter les courgettes lancer la cuisson sous pression 4 minutes
- Ajouter la crème, le gruyère râpé, le sel et les épices.
- Maintien au chaud 5 minutes minimum.

[bon appétit](#)