



# COURGETTES À LA CHAIR À SAUCISSE EN PAPILOTTE

## INGRÉDIENTS

- Courgettes
- Tomates
- Oignons
- Ail
- Chair à saucisse
- Piment déshydraté suivant les goûts
- Thym, romarin, origan

## PRÉPARATION

*Peler en partie les courgettes et les couper en morceaux, les faire blanchir dans un peu de court bouillon avec les tomates.*

*Peler les tomates.*

*Dans une poêle, faire revenir la chair à saucisse, les oignons et l'ail.*

*Mélanger l'ensemble des ingrédients, suivant les goûts, y ajouter le petit piment et les aromates.*

*Placer le tout dans du papier d'aluminium, en faire une papillote et mettre au four th7-8 pendant environ 1/2heure.*

**TEMPS DE PRÉPARATION:**

**10MN**

**TEMPS DE CUISSON**

**40MN**

**TEMPS TOTAL :50MN**