

Courgettes et Tomates à l'Italienne

- * 3 courgettes
- * 5 petites tomates (coeur de boeuf dans la recette du livre)
- * Assaisonnements Italienne
- * Sel et poivre du moulin



Laver les courgettes, lestrancher en rondelles fines.

Couper les tomates en rondelles aussi.

Dans la passoire du bas de l'Intelli-vap, disposer une couche de courgettes, saler, poivrer et saupoudrer un peu d'Assaisonnement Italienne continuer avec une couche de tomates, sel, poivre et assaisonnements Continuer ainsi jusqu'à épuisement des légumes.

Verser l'eau froide dans le réservoir, poser la passoire avec les légumes, fermer le couvercle et cuire 18 mn à 80%

Laisser reposer 10 mn.

Pour servir, retourner la passoire sur un plat et arroser d'un filet d'huile d'olive.