

# Mes courgettes aillées

2 belles courgettes – 2 tomates – 3 oignons sauciers (petits oignons) – 1 gousse d'ail – 4 feuilles de basilic frais (des grandes de préférence) – 1 cc d'huile d'olive – 1CS de vinaigre balsamique – 1 brique de 20cl de purée de tomate de bonne qualité.

Dans une sauteuse (ou un wok) chaude mettre l'huile d'olive. Laissez chauffer votre huile. Pendant ce temps épluchez et coupez vos oignons. Faites les ensuite caraméliser dans la sauteuse à feu moyen et ajouter le vinaigre pour déglacer.

Lavez et coupez en cubes (taille moyenne) vos courgettes et mettez-les dans la sauteuse. Écrasez la gousse d'ail et ajoutez-la dans la sauteuse. Mélangez le tout. Ajoutez un grand verre d'eau.

Lavez et émincez le basilic. Ajoutez-le aux courgettes. Ajoutez ensuite la totalité de la brique de purée de tomate, mélangez et rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre).

Laissez compoter pendant environ 30min sur feu moyen en remuant de temps en temps. Ajoutez un peu d'eau si la sauce a trop réduit.

Servir chaud. Cela fait un peu penser à un genre de ratatouille. Donc vous pouvez le manger avec du poisson, du poulet et même de la viande rouge.

---

# Mes cookies

1 œuf entier -225g de farine blanche – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 125g de sucre en poudre – 75g de

cassonade – 150g de pépites de chocolat – 2CS d'extrait de vanille.

Dans un saladier mélangez le sucre, la cassonade et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la levure et la vanille. Remuer à nouveau.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange. Remuez. Versez ensuite les pépites de chocolat (attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, sinon ça va fondre). Mélangez.

Ajoutez la farine au fur et à mesure en mélangeant. Mettez la pâte dans du film alimentaire et faites-en un beau boudin de 3/4cm d'épaisseur. Laissez reposer 1h au froid.

Pendant ce temps, préparez une plaque pour le four recouverte de papier cuisson. Quand la pâte a bien refroidi coupez des palets d'1cm d'épaisseur et posez les sur le papier cuisson (assez espacé, parce que ça gonfle).

Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 7min environ. Même si après 7 min les cookies vous semblent peu cuits, c'est normal, ils s'assècheront en dehors du four. Sinon ils sont trop croquants. Personnellement je les aime un peu moelleux.

Recommencez l'opération tant que vous avez de la pâte à cookie.

---

## A propos

Depuis toute petite j'adore cuisiner. Mes débuts avec ma maman et mes grands-mères... Un vrai bon souvenir ! Avec l'âge, on essaie de nouvelles choses et on découvre de nouvelles

saveurs.

Je regarde beaucoup d'émissions culinaires. J'adore entre autres Jamie Oliver, Gordon Ramsay, Jean-François Piège et autres grands chefs. Je dévore aussi beaucoup de livres de cuisine... Malgré tout, je suis souvent incapable de coller scolairement à une recette... Je ne peux pas m'empêcher de changer un truc. Ce que je veux faire ici c'est partager avec vous mes découvertes, mes essais et le monde de la cuisine...