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.