

Courgettes, fèves et petits pois sautés

Pour 4 personnes :

- 600 g de courgettes vertes ou jaunes ou les deux mélangées
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 poignée de petits pois frais ou surgelés
- 1 poignée de fèves fraîches ou surgelées et épluchées
- origan
- thym
- basilic
- sel
- poivre
- 1 càs d'huile d'olive

Laver les courgettes, les essuyer, les couper en rondelles puis recouper les rondelles en bâtonnets.

Faire chauffer l'huile d'olive dans un wok ou une poêle anti-adhésive chaude. Ajouter les courgettes, l'ail, les petits pois et les fèves. Saler, poivrer, parsemer d'herbes. Faire cuire environ 10 min (ou plus si légumes surgelés) en remuant souvent.

