



# Zucchini avec Saucisse

Recette Visuelle par DAREBEE © [darebee.fr](http://darebee.fr)

2 saucisses végétales

1kg de zucchinis

1 poivron (facultatif)

AMÉLIOREZ ! Ajoutez 1 cuillère à soupe d'aneth séché.

2 PORTIONS

## INSTRUCTIONS

1. Faites saisir vos saucisses coupées quelques minutes de chaque côté, jusqu'à coloration. Réservez.
2. Coupez les courgettes et le poivron. Mettez-les dans une grande marmite et ajoutez 60 ml d'eau. Assaisonnez selon le goût, ajoutez l'aneth séché, si vous voulez, et mélangez. Couvrez avec un couvercle et cuisez à feu vif pendant 7 minutes ou jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
3. Soulevez le couvercle, ajoutez les saucisses cuites et bien mélangez. Cuisez encore 2 à 3 minutes jusqu'à ce que toute l'humidité au fond de la casserole se soit évaporée.
4. Transférez dans une assiette.

