

Recette de la semaine avec **LA CORIANDRE**

Courgettes au feta et à la coriandre

- 4 courgettes émincées

- 1 oignon rouge coupé en fines rondelles

- 1 gousse d'ail finement hachée

- 100 g (3,5 onces) de fromage feta

- 15 ml (1 c. à table) de coriandre fraîche hachée grossièrement

- 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive

- Sel et poivre au goût



Dans une casserole, mélanger les courgettes, l'oignon, l'ail et la coriandre avec l'huile d'olive. Laisser mijoter à feu doux de 15 à 20 minutes, couvert, jusqu'à ce que les courgettes soient tendres. Couper le fromage feta en dés et ajouter à la préparation. Faire mijoter à nouveau quelques minutes et servir.