

SAUTE DE CONCOMBRE AUX TOMATES



Ingrédients:

- 1 kg de concombre
- 1 gros oignon (150 g)
- 400 g de tomates
- 100 g de lardons fumés
- 1/2 c à c de paprika fumé ou 1 c à c de paprika doux
- 15 cl de bouillon de volaille (1/2 cube)
- Sel, poivre
- 1 branche de thym

Les étapes

Lavez et pelez les concombres. Coupez-les en 2 dans la longueur et épépinez-les à l'aide d'une petite cuillère . Coupez chaque moitié en tronçons d'1 cm.

Épluchez l'oignon et coupez-le en lamelles.

Dans une cocotte, faites revenir les lardons et ajoutez-y les lamelles d'oignon. Faites revenir pendant 2 à 3 min.

Ajoutez le bouillon de volaille, les concombres; salez, poivrez et ajoutez le paprika . Mélangez et laissez cuire 10 min à couvert après avoir ajouté la branche de thym .

Source : <https://uneaignilledanslpotage.blogspot.com>