

**COURGETTES FROIDES**

- 1 kg de petites courgettes non pelées, coupées en rondelles fines,
- 1/4 litre de vin blanc sec,
- 1/8 litre d'huile d'olive,
- 1/8 litre d'eau,
- 1 petite boîte de concentré de tomates à 28% (70 g),
- 50 g de raisins de Corinthe (voire un peu plus),
- Thym, laurier, basilic, sel, poivre,

Mélanger le tout dans une casserole. Porter à ébullition et cuire à tout petit feu pendant environ 45 minutes, voire un peu plus.

Ajouter une pointe de Cayenne et mettre au réfrigérateur. Servir froid avec des grillades.

Recette proposée par Hélène.

Mots-clés :