

## *Sfugata*

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 40 minutes

### **Ingrédients :**

- 4 courgettes
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons
- 5 œufs
- 350 g de filet américain
- 1 c à soupe de coriandre
- 1 c à soupe de persil
- Sel
- Poivre

### **Recette :**

- Coupez les courgettes en dés.
- Faites revenir les oignons émincés dans l'huile.
- Ajoutez les courgettes, couvrez et laissez mijoter 10 minutes en remuant plusieurs fois.
- Incorporez la viande, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 10 minutes.
- Battez les œufs en omelette avec sel et poivre.
- Versez-les sur la viande et mélangez.
- Poursuivez la cuisson encore quelques minutes.
- Répartir les herbes sur la préparation et mélangez.
- Servez sans attendre.

### **Boisson :**

Un vin du Languedoc accompagnera à merveille ce plat.