Quand les courgettes sont petites (environ 20 cm de long et 4 cm de diamètre), on les cuisine avec la peau. Il faut simplement les laver et couper les 2 bouts. Mais, quand elles sont grosses, la peau est trop dure et il faut éplucher les courgettes.

Pour 4 pers. :

- **4 petites courgettes**
- **1 gros oignon**

Couper les courgettes en fines rondelles. Mettre un peu d'huile (d'olive si possible) à chauffer doucement dans une poele. Ajouter l'oignon coupé en fines lamelles et les faire blondir. Ajouter la courgette et faire cuire le tout à découvert pendant 5 mn environ en remuant souvent. Saler légèrement et faire cuire avec un couvercle pendant ¼ d'heure environ (selon le goût de la cuisinière)

On peut enrichir ce plat de légumes selon l'appétit des convives, selon ce qu'on a, ou selon l'humeur du jour avec du concentré de tomate, ou/et du riz, ou du blé ou/et un reste de viande (coupée en petits morceaux), ou du thon en boite...