

Pasta à la crème de courgettes



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Une idée originale pour déguster des spaghettis autrement !!

Recette proposée par : Justine Gaillard

Ingrédients

- 1 courgette
- 1 grosse cs de crème fraîche
- colombo
- sel
- spaghettis
- parmesan
- persil
- poivre

Préparation

- 1 Faire cuire une courgette à l'eau dans du bouillon de légumes pendant 15 min.
- 2 La hâcher à la fourchette (ou au mixer).
- 3 Ajouter une grosse cuillère à soupe de crème fraîche. Poivrer, saler et ajouter le colombo.
- 4 Faire cuire des spaghettis 2 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet.
- 5 Faire chauffer la sauce aux courgettes dans une poêle en y ajoutant 2 louches d'eau des pâtes.
- 6 Ajouter les pâtes et finir de les cuire avec la sauce.
- 7 Ajouter des copeaux de parmesan et du persil. C'est prêt !!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

