

PATES AUX TAGLIATELLES DE COURGETTE



Ingrédients pour 2 personnes:

- 250 g de tagliatelles ou linguine
- 2 petites courgettes
- 1 échalote, 1 gousse d'ail frais,
- 2 cl s. d'huile d'olive, 2 cl s. de crème fraîche
- sel, poivre

Les étapes

Couper les courgettes en ruban à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau économe. Ces rubans doivent être fins mais rester consistants, un peu croquants. Poser les rubans les uns sur les autres, puis couper au milieu dans la longueur pour en faire des tagliatelles de courgette.

Dans une grande poêle, faire chauffer dans l'huile d'olive l'ail écrasé et les rubans de courgette, jusqu'à ce qu'ils s'assouplissent. Retirer du feu avant qu'ils ne deviennent translucides. Dans cette même poêle, faire tomber l'échalote émincée finement.

Déglacer la poêle avec la crème fraîche, donner un coup de bouillon et ajouter les rubans de courgette. Réduire le feu au maximum et laisser ainsi le temps que les pâtes cuisent (al dente).

Au moment de servir, ajouter une ou deux cuillérées d'eau de cuisson des pâtes dans la crème, délayer et verser sur les pâtes égouttées. Servir avec du parmesan râpé à côté.

Source : <http://serenitea.canalblog.com/archives/2007/08/06/5825251.html>