

Tagliatelles aux courgettes

Ingrédients pour 5 personnes :

500g de tagliatelles

1 CS d'huile d'olive

3 courgettes moyennes

3 échalotes

1 poignée de pignons grillés

4 tomates cocktail

4 pétales de tomates confites

Un morceau de parmesan

Réalisez des tagliatelles de courgettes grâce à un économe. Versez une cuillère à soupe sur les courgettes dans un saladier et mélangez. Salez légèrement et faites les cuire dans une sauteuse à feu moyen pour ne pas trop les colorer. Une fois cuites, réservez dans un plat. Faites revenir les échalotes émincées dans la sauteuse et une fois cuites, ajoutez les courgettes.

Coupez les tomates en quartiers et les tomates séchées en fines lanières.

Faites cuire vos pâtes comme préconisé sur le paquet avec la cuillère d'huile d'olive. Égouttez les.

Dans chaque assiette, disposez les pâtes puis les courgettes, les tomates et un peu de pignon. Réalisez des copeaux de parmesan que vous disposerez également dessus.