

## *Pâtes aux courgettes, menthe, citron et burrata*

### *Pour 4 personnes*

*200g de spaghetti*

*2 belles courgettes*

*1 gousse d'ail*

*1 citron (jus et zeste)*

*10 feuilles de menthe*

*200g de buratta*

*1 poignée d'amandes effilées*

*1 cuil à café de [Nora](#)*

Faites cuire les pâtes selon les instructions données sur le paquet. Egouttez-les.

Lavez les courgettes et coupez-les en petits dès. Epluchez et hachez la gousse d'ail.

Faites cuire les courgettes et la gousse d'ail à la poêle dans un filet d'huile d'olive, ajoutez la cuillère à café de Nora et mélangez.

Quand les pâtes et les courgettes sont cuites, mélangez-les dans un grand saladier, ajoutez zeste et le jus de citron, un peu d'huile d'olive et mélangez. Ajoutez ensuite les feuilles de menthe et les amandes effilées. Déposez les buratta coupée en 4 par dessus et servez.