

TAGLIATELLES AUX COURGETTES ET AU PIMENT

Ingrédients (par personne) :

- 100 g de tagliatelles fraîches de préférence
- ½ courgette
- ½ piment rouge,
- Un filet d'huile d'olive
- Un bouquet garni (vert de poireau, thym et laurier)

Recette :

1. Nettoyez la (les) courgette(s). Epluchez-la (les) en plusieurs couches jusqu'à atteindre le cœur que vous laisserez de côté et utiliserez pour autre chose. Découpez en petits morceaux et épépinez le piment rouge. Préparez le bouquet garni en mettant dans du vert de poireau un brin de thym et une feuille de laurier.

2. Dans une casserole d'eau bouillante salée, laissez infuser le bouquet garni et faites cuire les tagliatelles pendant 7 minutes. Dans un cuit-vapeur, faites cuire de même les tagliatelles de courgettes et le piment rouge pendant la même durée environ.

3. Dès que c'est prêt, versez les tagliatelles dans une passoire tout en retirant le bouquet garni ; ensuite mélangez-les aux courgettes et au piment rouge. Pour finir, ajoutez un filet d'huile d'olive.