Tagliatelles de courgettes et côte de veau à la plancha

**Ingrédients**

**Pour 1 personne**

Une belle courgette

2 c à s d’huile d’olive

 2 gousses d’ail

2 bonnes pincées de thym

Persil

Sel, poivre

**Préparation**

Laver la courgette et la couper en tagliatelles à l’aide d’un couteau économe. Les déposer dans un saladier y ajouter l’ail épluché et écrasé, le thym ainsi que l’huile d’olive. Mélanger et laisser mariner 1/2 heure minimum.

Cuire la côte de veau sur la plancha en la retournant plusieurs fois.

4 min avant la fin de la cuisson de la côte de veau, mettre à chauffer une poêle et y verser les tagliatelles de courgettes avec huile et ail. Cuire 4 min à feu vif. Saler, poivrer et ajouter le persil émincé

  Servir la côte de veau avec les tagliatelles de courgettes.

 **Source : Cuisine gourmande de Carmencita**