

# Spaghetti aux courgettes



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Cuisson	<b>20 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

## Ingrédients

pour Spaghetti aux courgettes

- 500 g de spaghettis
- 4 courgettes
- 200 g de lardons
- 20 cl de crème fraîche liquide
- sel, poivre

## Préparation

pour Spaghetti aux courgettes

- 1 Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée.
- 2 Faites revenir les courgettes coupées en petits dés dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive (il faut bien 15 minutes et plus selon le nombre de courgettes).
- 3 Dans une poêle, à part, faites revenir les lardons. Quand ils sont bien dorés, jetez le jus de cuisson et mélangez-les aux courgettes.
- 4 Assaisonnez, ajoutez la crème fraîche liquide et laissez sur feu doux une à deux minutes sans faire bouillir.
- 5 Pendant ce temps, les pâtes ont du avoir le temps de cuire (10 minutes).
- 6 Mélangez les pâtes avec les courgettes à la crème. Si vous avez des restes, vous pouvez toujours faire un gratin de courgettes le lendemain.

## Accord vin

pour Spaghetti aux courgettes

- Un Meursault (Blanc, Bourgogne)