

[Imprimer](#)

Tagliatelles aux courgettes



| | |
|----------------------|----------------------|
| Quantité | 4 Personne(s) |
| Préparation | 7 min |
| Cuisson | 8 min |
| Coût de la recette | Pas cher |
| Niveau de difficulté | Facile |

Ingrediénts

pour Tagliatelles aux courgettes

- 1 courgette
- 500 g de tagliatelles fraîches
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1/2 c. à café de noix de muscade
- quelques brins de ciboulette ciselée
- sel, poivre

Préparation

pour Tagliatelles aux courgettes

- 1** Faites bouillir de l'eau dans une casserole. Lavez la courgette et faites-en des lanières à l'aide d'un économe. Mettez les courgettes et les pâtes à cuire ensemble dans la casserole d'eau bouillante pendant 5 à 10 min.
- 2** Une fois cuites, passez-les et mettez-les dans un plat. Versez par dessus la crème liquide, la ciboulette ciselée et la noix de muscade. Salez, poivrez, c'est prêt.

Astuces

pour Tagliatelles aux courgettes

Vous pouvez servir ce plat seul ou accompagné d'une volaille.