



## Ruote aux courgettes et au citron



*Un bon plat de pâtes pour profiter des dernières courgettes de la saison. La sauce crémeuse au citron et parmesan s'accorde très bien avec ces légumes.*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g de pâtes (ruote, on peut aussi prendre des penne ou des coudes)
- 2 courgettes
- 40 g de parmesan
- 1/2 citron non traité
- 100 ml de crème fraîche
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive.
- sel et poivre noir

### Préparation :

Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elle soient "al dente" (pour le temps de cuisson, suivre les indications sur le paquet). Égoutter et réserver au chaud.

Préparer la sauce pendant la cuisson des pâtes : laver les courgettes, couper les extrémités. On gardera la peau. Emincer finement les courgettes en rondelles. Râper le zeste de citron et presser le jus.

Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les courgettes durant quelques minutes. Ajouter le zeste et le jus de citron et laisser cuire à couvert. Un peu avant la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche, le parmesan fraîchement râpé. Saler et poivrer. Finir de cuire quelques minutes.

Dresser les pâtes dans les assiettes et verser un peu de sauce aux courgettes par dessus. Servir aussitôt.

Le 23 Octobre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/10/23/index.html>