

Penne courgette et bacon

Pour 1 personne :

- 80g de penne
- 1 c.c. d'huile d'olive
- 50g de bacon en fines lamelles
- 1 petite courgette (100g) coupée en fines lamelles
- 2 c.s. de crème fraîche
- 1/2 gousse d'ail pilée
- 1/2 tomate épépinée et coupée en fines lamelles
- un peu de basilic (frais ou surgelé)
- 10g de parmesan en copeaux



1. Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient al dente, puis égouttez-les.
2. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une grande poêle, faites-y cuire le bacon et la courgette, en remuant, jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et les lamelles de courgette légèrement dorées. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il embaume.
3. Mélangez les pâtes, le mélange bacon-courgette, la 1/2 tomate et la crème fraîche. Ajoutez le basilic ciselé et le parmesan. Servez.