

Pennés aux Courgettes et Curry, Féta Gratinée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g
- COURGETTE(S)	2
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	2 râpées (en option)
- CURRY	2 c à café
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CRÈME FRAICHE	40 cl
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- BASILIC	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, préchauffez le four sur 250°C position grill.
- Coupez les courgettes en petits dés.
- Emincez l'oignon.
- Egouttez et coupez la féta en dés. Poivrez-la.
- Râpez les carottes pas trop finement (en option).
- Faites chauffer une grande poêle avec un peu d'huile. Faites-y revenir l'oignon et les courgettes. Salez, poivrez et ajoutez l'ail pressé. Intégrez en option, les carottes râpées. Laissez mijoter quelques minutes à couvert.
- Saupoudrez alors du curry et mélangez pendant 30 secondes puis arrosez avec la crème fraîche. Laissez épaissir doucement. Agrémentez encore votre sauce avec le basilic.
- Versez cette sauce curry sur les pâtes égouttées. Mélangez bien puis répartissez le tout dans un plat à gratin. Surmontez le tout avec les dés de féta et enfournez pour 7-8 minutes afin de gratiner le fromage.
- Sortez du four et servez aussitôt.

