

PÂTES AUX COURGETTES ET BASILIC À LA CRÈME

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- MARGARINE	30 g
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- COURGETTE(S)	500g en rondelles
- AIL EN POWDRE	un peu
- CREME FRAICHE	30 cl
- BASILIC	15 feuilles ciselées
- SEL	
- POIVRE	
- PENNÉS (PÂTES)	500 g
- PARMESAN RAPE	4 c à soupe

Recette:

- Faites fondre la margarine et l'huile dans une grande poêle (avec couvercle).
- Dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée.
- Ajoutez les courgettes en rondelles et laissez-les revenir 10 petites minutes à feu vif, en remuant fréquemment.
- Faites cuire les pennés le temps nécessaire dans l'eau bouillante salée.
- Ajoutez alors dans les courgettes, l'ail en poudre (selon votre goût), salez et poivrez. Diminuez le feu et couvrez pour attendrir les courgettes encore 5 minutes.
- Ajoutez alors la crème et remuez en remettant un feu plus important pendant 2 minutes. Saupoudrez de parmesan et remuez lentement.
- Egouttez les pâtes en conservant un peu d'eau dans le fond de la casserole. Remettez les pâtes dans la casserole.
- Servez les pâtes bien égouttées avec la sauce par-dessus.

