

SPAGHETTI D'ÉTÉ À LA TOMATE ET AU BRIE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SPAGHETTI	500g
- SEL MARIN (GROS)	
- COURGETTE(S)	500g
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	un peu
- CITRON(S)	le zeste d'1
- TOMATE(S)	2 bien mûres
- BRIE	200g (au moins)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Lavez et coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur, puis détaillez-les en demi-rondelles.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle (avec couvercle), faites-y sauter les rondelles de courgettes et ajoutez l'ail. Laissez rissoler 3 à 4 minutes.
- Faites bouillir l'eau des pâtes avec du gros sel et cuisez-les le temps nécessaire.
- Ajoutez alors à la sauce, le zeste de citron, les tomates pelées et un peu d'eau (3 à 4 c à soupe). Poursuivez la cuisson 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les tomates commencent à ramollir.
- Retirez du feu et incorporez le brie en dés. Salez et poivrez.
- Egouttez les spaghettis, servez-les nappé de sauce.

