

## *Pâtes aux Courgettes & Chorizo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- COURGETTE(S)	2
- CHORIZO	120g
- TOMATES PELEES	1 petite boîte
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POWDRE	
- CREME FRAICHE	10 cl
- FETTUCINE	500g
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Lavez et coupez les courgettes en dés au coupe-légumes.
- Dans une poêle faites-les revenir avec un peu d'huile d'olive, sel, poivre et ail.
- Coupez le chorizo en dés et ajoutez-les aux courgettes. Réservez.
- Faites cuire les pâtes puis égouttez-les.
- Pendant ce temps, faites fondre l'oignon émincé dans du beurre chaud puis ajoutez les tomates pelées. Salez, poivrez et ajoutez de l'ail selon votre goût.
- Crèmez ensuite la sauce et laissez un peu épaissir.
- Servez les pâtes nappées de sauce, surmontées du mélange courgettes-chorizo.

