

Pâtes aux Courgettes à la Crème Moutardée



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|----------------|
| - MACARONIS | 500 g (petits) |
| - COURGETTE (S) | 2 - 3 |
| - AIL EN POUDRE | un peu |
| - CRÈME FRAICHE | 250 ml |
| - MOUTARDE | 3 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - GRUYERE RAPE | |

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée puis égouttez.
- Pendant ce temps, faites revenir les courgettes coupées en dés dans le beurre chaud.
- Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail selon votre goût.
- Lorsque les courgettes commencent à s'attendrir, versez la crème fraîche.
- Ajoutez la moutarde et laissez épaissir (attention, c'est rapide).
- Servez les pâtes nappées de cette sauce avec un peu de fromage râpé.

Remarque:

Plat rapide très vite fait ...