

# LINGUINES à la CRÈME de COURGETTES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre de personnes 4

Préparation 20 min / Cuisson 15 min

Difficulté Très Facile

## INGRÉDIENTS

- 400 g de linguines • 80 g de courgettes • 2 gousses d'ail • huile d'olive • thym frais • sel, poivre
- un fromage de chèvre frais (150g) • 80 g de parmesan râpé

## RÉALISATION

Crème de courgettes : Laver les courgettes, ôter les extrémités et les râper avec une râpe gros trous. Éplucher l'ail, le dégermer et le faire revenir doucement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les courgettes râpées, un peu de sel et faire cuire 8 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les courgettes soient bien tendres. Ôter la poêle du feu, saupoudrer de thym et laisser tiédir.

Verser les 3/4 des courgettes dans un récipient à bords hauts, et avec un mixeur plongeant, mixer avec le fromage de chèvre frais. Mélanger cette crème de courgette ainsi obtenue avec le reste de courgettes non mixées, remettre dans la poêle.

Saler, et poivrer généreusement.

Faire cuire les linguines al dente. Pendant ce temps, délayer la crème de courgettes avec quelques cuillères d'eau de cuisson des pâtes, et laisser chauffer sur feu doux.

Égoutter les pâtes et les verser sur la crème de courgettes. Remuer délicatement pour bien enrober. Saupoudrer de parmesan.