



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pâtes à la courgette .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 c.à.s d'huile
- 1 courgette
- 1 pincée de curry
- 120 g de pâte bio aromatisées
- 2 boudins blancs de volaille
- Sel, poivre

- Porter une casserole remplie d'eau à ébullition puis cuire pendant 10 minutes à feu doux les pâtes
- 5 minutes après le départ de l'ébullition faire revenir la courgette détaillée en dés dans une poêle huilée
- Simultanément ajouter les boudins blancs en les retournant fréquemment pour homogénéiser la cuisson
- Vous pouvez ajouter des copeaux de parmesan. Assaisonner et servir chaud

