



## PASTA AUX COURGETTES ET AUX FEVES



**Très facile**

**Préparation: 15 mn environ**

**Cuisson: courgettes 10 mn + le temps de cuisson des pâtes selon leur grosseur**

**Pour 6 personnes:**

Pâtes en quantité suffisante pour l'appétit des convives

6 courgettes moyennes

3 échalotes émincées

1 sachet de fèves pelées de chez Picard

2 càs d'huile d'olive ou un peu plus

1 noisette de beurre

3 càs de basilic ciselé

Sel et poivre

Faire bouillir une grande cocotte d'eau salée et cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet en les gardant "al dente". Pendant la cuisson des pâtes, faire fondre les échalotes sans coloration dans la noisette de beurre. Réserver.

Laver les courgettes, les tailler en gros bâtonnets et les faire revenir à feu doux dans la poêle qui a servi aux échalotes avec un peu d'huile d'olive. Les garder un peu croquantes, saler et poivrer, réserver.

Ébouillanter les fèves 1 minute ou 2, pas plus.

Égoutter les pâtes et les mettre dans un plat ou dans chaque assiette. Mélanger les 2 légumes avec le basilic et les poser dessus ou au milieu.

Arroser éventuellement d'huile d'olive ou mettre du parmesan râpé ou en copeaux.