

## PETITS PLATS COPAINS

### Spaghettinis aux courgettes et aux câpres

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min ♦ Cuisson : 10 min

- 400 g de spaghettinis (spaghettis fins)
- 3 petites courgettes
- 3 brins de basilic
- 2 cuil. à soupe de câpres égouttées
- 1 gousse d'ail
- 1 citron
- huile d'olive
- sel, poivre du moulin.

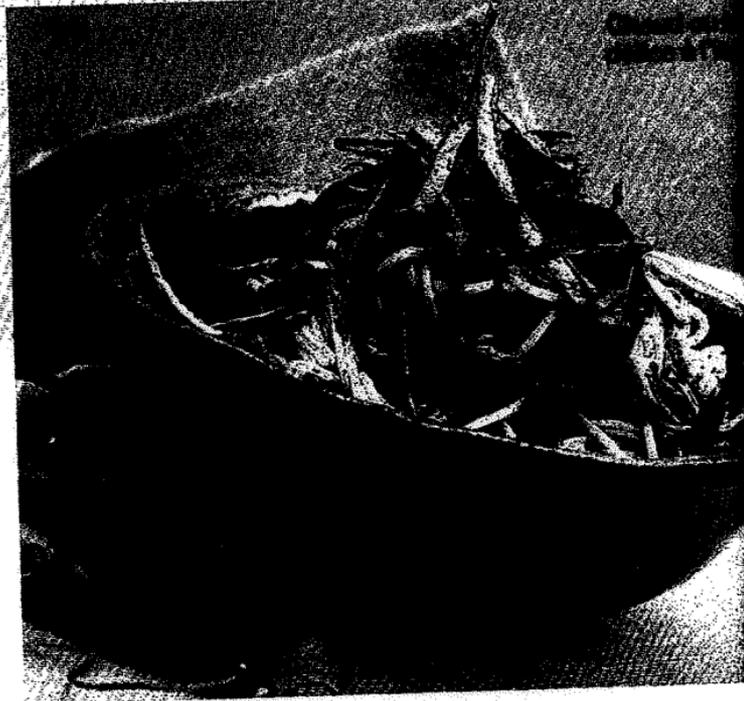
■ Prélevez des bandes de peau d'environ 5 mm d'épaisseur sur les courgettes, puis taillez-les en très fines lanières. Conservez la pulpe des courgettes au frais pour l'utiliser dans une autre recette.

■ Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications du paquet.

■ Mélangez le jus du citron avec trois cuillerées d'huile, le basilic ciselé et du poivre.

■ Versez 1 cm d'huile dans une poêle et faites-la chauffer sur feu vif. Ajoutez la gousse d'ail entière et épluchée ; retirez-la dès qu'elle colore.

■ Faites rissoler les lanières de courgette dans l'huile parfumée. Egouttez-les sur du papier absorbant. Salez-les.



■ Egouttez les pâtes. Mélangez-les dans un plat avec la sauce citron et basilic, les câpres et les courgettes frites.  
LE BON VIN : rosé de Provence.

●●● CONSEIL  
Salez les courgettes après leur cuisson pour qu'elles ne rendent pas d'eau et ne collent pas entre elles.