

## PATES AU COURGETTES

Facile	
Préparation : 10 min	Cuisson 25 min
2 personnes	

### Ingrédients :

200 gr de pâtes

1 courgette

1 échalote

Ail

2 cuillères d'Huile d'olive

50 gr yaourt nature

1 cuillère à café de purée de basilic

Sel, poivre

### Préparation :

1 - Couper l'échalote en petits morceaux

2 - Couper la courgette en petits dés

3 - Faire revenir dans une casserole l'échalote avec de l'huile d'olive et de l'ail puis ajouter les dés de courgette, laisser cuire 25 mn à feu doux, couvrir si nécessaire

4 - Pendant ce temps faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée

5 - Egoutter les pâtes, réserver

6 - Ajouter 50 gr de yaourt aux courgettes et 1 cuillère à café de purée de basilic, saler et poivrer

7 - Mélanger les pâtes à la préparation et déguster avec une viande grillée