Pâtes à la Crème de Courgette

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6 personnes :

- **500 g de pâtes (ici des linguine)**
- **8 yaourts natures**
- **8 feuilles de menthe**
- **3 courgettes + 1 jeune courgette (différentes couleurs si on veut)**
- **2 gousses d'ail**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive (ici une huile d'olive bio Soléou)**
- **sel, poivre**

1. La veille de la réalisation de la recette : mettre les 8 yaourts dans un linge en coton (torchon), le fermer puis le suspendre au dessus d'un saladier sans qu'il ne touche le fond.
   Réserver au frais pendant toute une nuit, l'ensemble du "petit lait" va sortir.
   On gardera la "cream cheese" du torchon pour la suite de la recette.

2. Laver et couper en morceaux les 3 courgettes puis les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes.

3. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes suivant les indications du paquet, les égoutter puis les réserver dans un saladier.

4. Une fois les courgettes cuites, les mettre dans un blender avec la "cream cheese", préparée à l'étape 1, les deux gousses d'ail et la menthe puis mixer le tout jusqu'à obtenir une crème bien lisse.

5. En parallèle, laver la jeune courgette puis la tailler en brunoise (tout petits dés) et les ajouter aux pâtes.

6. Verser enfin la crème de courgette aux pâtes avec l'huile d'olive.

7. Mélanger le tout afin d'obtenir une préparation bien homogène, assaisonner généreusement en poivre et en sel : c'est prêt !

   Au service, il est possible d'agrémenter les assiettes de pignons de pin grillés ou encore de parmesan fraîchement râpé !
   Une idée recette qui permet de mettre en valeur les délicieuses courgettes du jardin !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !