Pâtes Penne aux Courgettes

Pour 6/8 personnes :

- **500 g de pâtes “Penne” (ici des pâtes Tarnaises “Ba Pla” : Pennhelous)**
- **6 courgettes**
- **1 sachet de mélange d’épices pour pâtes (ail + basilic + origan + paprika + persil + tomate)**

1. Dans une casserole d’eau bouillante, mettre à cuire les pâtes pendant une dizaine de minutes.
   Les égoutter puis réserver.

2. Laver puis découper finement à la mandoline les courgettes (voir à la fin de la recette, je vous indique celle que j’utilise).

3. Dans une poêle bien chaude, verser un filet d’huile d’olive puis ajouter les courgettes.
   Les faire revenir pendant une vingtaine de minutes.

4. Saupoudrez ensuite avec le mélange d’épices puis laisser cuire 2/3 minutes de plus en prenant soin de bien remuer.

5. Verser les pâtes dans la casserole ayant servie à la cuisson, ajouter ensuite les courgettes puis mettre à nouveau sur le feu pendant 2/3 minutes en mélangeant constamment.

6. Dresser dans chaque assiette puis saupoudrer de gruyère ou de parmesan : c’est prêt !

   Pour obtenir un plat plus complet, il est également possible d’y ajouter des aiguillettes de poulet grillées !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !