Tagliatelles de Courgettes au Mirepoix de Poulpe

Pour 2 personnes :

- **4 courgettes**
- **300 g de sauce mirepoix de poulpe (ici une sauce mirepoix de poulpe artisanale Azaïs Polito)**
- **sel, poivre**

1. Mettre à bouillir de l'eau dans une grosse casserole avec une poignée de gros sel.

2. Dans une autre casserole, faire chauffer à feu doux le mirepoix de poulpe en ajoutant un verre d'eau puis laisser réduire.

3. Laver les courgettes puis à l'aide d'un économe, éplucher toute la courgette jusqu'au centre pour obtenir de fines tranches qui seront semblables à des tagliatelles.

4. Plonger les tagliatelles dans l'eau bouillante pendant 5 minutes.
   A la sortie, elles seront légèrement fondantes mais pas cassantes.

5. Dresser dans une assiette les tagliatelles, assaisonner légèrement puis y déposer le mirepoix de poulpe : c'est prêt !

   Le mirepoix de poulpe se marie avec une multitude d'accompagnements. On peut varier la recette en remplaçant la courgette par des pâtes, du riz, de la semoule, du quinoa ou encore de la purée !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !