

# Linguine

## à la crème de courgettes

Pour 4 personnes

400 g de linguine  
800 g de courgettes  
1 gousse d'ail  
1 petit piment  
(facultatif)  
4 c à s d'huile d'olive

Sel, poivre  
1 tige de thym frais  
4 cuil. à soupe bombées  
de fromage de chèvre  
frais  
80 g parmesan râpé

Râpe-les courgettes avec une râpe à dents larges. Épluche l'ail, dégerme-le et fais-le revenir dans l'huile d'olive. Ajoute les courgettes râpées, du sel et fais cuire 7 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient rissolées. Ôte la poêle du feu, saupoudre les avec du thym frais et laisse-les tiédir. Avec un mixeur plongeant, mixe les  $\frac{3}{4}$  des courgettes avec le fromage frais. Mélange la crème des courgettes ainsi obtenue avec le quart de courgettes restantes et la remettre dans la poêle. Sel, poivre. Fais cuire les linguines « al dente ». Pendant la cuisson des linguines, délaye la crème de courgettes dans la poêle avec quelque cuillerée à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Égoutte les linguines, verse-les dans la poêle avec la crème de courgettes et mélange délicatement la crème doit bien les enrober. Saupoudre les linguines avec le parmesan râpé et du poivre du moulin, servir aussitôt.

