



Pâtes

# Fusilli aux courgettes, basilic et chèvre



**40 min** 15 min 25 min **0** **689**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les fusilli aux courgettes

360 g **Pâtes Fusilli**  
4 **Courgette**  
240 g **Chèvre**  
1.5 botte(s) **Basilic**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation

- 1 Mettre un grand volume d'eau dans une casserole, la mettre sur feu vif et la porter à ébullition.
- 2 Entre temps, laver et couper les courgettes en fines rondelles, réserver dans une assiette.
- 3 Si les courgettes ont un grand diamètre, les couper d'abord en deux dans le sens de la longueur.
- 4 Éplucher l'ail, le couper grossièrement et le mettre dans une poêle avec l'huile.
- 5 Faire revenir l'ail sur feu vif, puis ajouter les rondelles de courgette. Prélever les feuilles de basilic, les ciseler et les ajouter aux courgettes.
- 6 Faire revenir les courgettes en les remuant pendant 2 minutes.
- 7 Saler, baisser le feu et faire cuire le tout à feu moyen pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps.
- 8 Couper le fromage de chèvre en morceaux et les ajouter aux courgettes.
- 9 Continuer la cuisson jusqu'à faire fondre le chèvre, remuer pour le faire bien amalgamer aux courgettes.
- 10 Si la sauce est trop épaisse, l'allonger avec une louche

d'eau de cuisson des pâtes.

- 11** Dès que le chèvre fond, retirer la poêle du feu et la réserver.
- 12** Dès l'ébullition, saler l'eau dans la casserole, verser les fusilli et les faire cuire le temps indiqué sur le paquet (environ 11 minutes).
- 13** Égoutter les fusilli « al dente » et les mettre dans la poêle avec la sauce.
- 14** Remettre la poêle sur le feu. Remuer les fusilli pour les amalgamer avec la sauce aux courgettes et au chèvre.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1** Dresser les fusilli dans des assiettes creuses et servir de suite.