



Cheveux d'ange aux légumes

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

900 g spaghetti
1.400 g courgettes
4 poivron(s)
4 oignon(s)
4 gousse(s) ail écrasé
herbes de Provence
sel, poivre
huile d'olive

Quelques tomates cerises

MODE DE PRÉPARATION

- Faites cuire traditionnellement les spaghetti.
- Coupez les oignons en lamelles. Ôtez les graines et les parties blanches des poivrons et coupez-les en fines lanières.
- Coupez les courgettes en fines rondelles.
- Dans une grande poêle, faites revenir les oignons dans une dose généreuse d'huile olive.
- Quand ceux-ci commencent à être translucides, rajoutez les poivrons. Faites-les revenir comme les oignons.
- Quand ceux-ci commencent à fondre, rajoutez les courgettes.
- Salez, poivrez, ajoutez les herbes de Provence et laissez caraméliser les légumes.
- Quelques minutes avant la fin de la cuisson, rajoutez l'ail écrasé. Mélangez aux pâtes qui entre temps seront prêtes.
- Rajoutez un filet d'huile d'olive... et dégustez !