

## Tagliatelles de courgettes à la tomate, lardons et pignons grillés...

### INGREDIENTS

pour 4 personnes :

3 courgettes

quelques tomates fraîches pelées et coupées en dés

1 oignon

150 gr de lardons

3 gousses d'ail

Quelques pignons grillés à la poêle.

Sel, poivre et muscade.

### PREPARATION

Faire revenir à la poêle l'oignon émincé et l'ail écrasé sans laisser colorer. Ajouter les lardons et laisser revenir quelques instants. Ajouter les tomates, saler, poivrer, ajouter une pointe de muscade et laisser réduire.

Pendant ce temps, à l'aide d'un rasoir à légumes ou d'un économiseur, découper des « tagliatelles » dans les courgettes bien lavées (sans retirer la peau) et vous arrêter au moment où les graines apparaissent.

Ajouter ces lamelles de courgettes à la sauce tomate et remuer quelques instants. Couper le feu au bout de quelques minutes. Servir bien chaud parsemé de pignons grillés.

Ce plat se déguste tel que mais accompagne également très bien des œufs brouillés, de la viande ou du poisson.